
叶兴阳
双语音标有声读物
注音阅
读英语
教育之父
双语音标
阅读创始人
English
注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 5 个章节

1. 《烹饪蓝皮书》(the Cookery Blue Book) 000001

2. 《烹饪蓝皮书》(the Cookery Blue Book) 000002

3. 《烹饪蓝皮书》(the Cookery Blue Book) 000003

4. 《烹饪蓝皮书》(the Cookery Blue Book) 000004

5. 《烹饪蓝皮书》(the Cookery Blue Book) 000005

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

[iː] - [tekst] [prɪ'peəd] [baɪ]['dʒuːljə]['mɪlə(r)]
E - text prepared by Julia Miller
E - 文本 准备 经过 朱莉娅 磨坊主

电子文本由朱莉娅·米勒撰写

[ænd; ənd][ðə; ði]['prɒdʒekt; prə'dʒekt]['guːt(ə)nˌbɜːg][ˌɒn'laɪn][dɪ'strɪbjuːtɪd; 'dɪstrɪbjuːtɪd] ['pruːfriːdɪŋ] [tiːm]
and the Project Gutenberg Online Distributed Proofreading Team
和 这 项目 古腾堡 在线的 分布式 校对 团队

以及古腾堡计划在线分布式校对团队

([ˌeɪtʃ tiː tiː 'piː] : / / [ˌdʌbljuː dʌbljuː 'dʌbljuː] . . [net])
(http : / / www . pgdp . net)
(http : / / 万维网 . 国内生产总值 . 网)

(http://www.pgdp.net)

[frɒm; frəm][dɪdʒiːəl][mə'tɪəriəl] ['dʒenərəsli] [meɪd] [ə'veɪləb(ə)l][baɪ]
from digial material generously made available by
从 数字 材料 慷慨地 制成 可用的 经过

来自由以下机构慷慨提供的数字材料

['ɪntənet] ['ɑːkaɪv]
Internet Archive
互联网 档案

互联网档案馆

([ˌeɪtʃ tiː tiː 'piː] : / / [ˌdʌbljuː dʌbljuː 'dʌbljuː] . ['ɑːkaɪv] . [ɔːg] / ['ɪndeks] . [ˌpiːˌeɪtʃ'piː])
(http : / / www . archive . org / index . php)
(http : / / 万维网 . 档案 . 组织 / 指数 . php)

(http://www.archive.org/index.php)

[nəʊt] : ['ɪmɪdʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['peɪdʒɪz][ɑː(r); ə(r)][ə'veɪləb(ə)l] [θruː] ['ɪntəˌnɛt] ['ɑːkaɪv] .
Note : Images of the original pages are available through Intenet Archive .
笔记 : 图片 的 这 原来的 页面 是 可用的 通过 互联网 档案 .

注：原始页面的图像可通过互联网档案馆获取。

[siː] [ˌeɪtʃ tiː tiː 'piː] : / / [ˌdʌbljuː dʌbljuː 'dʌbljuː] . ['ɑːkaɪv] . [ɔːg] / ['diːteɪlz] / cookerybluebook00firsrich
See http : / / www . archive . org / details / cookerybluebook00firsrich
看 http : / / 万维网 . 档案 . 组织 / 细节 / cookerybluebook00firsrich

参见 http://www.archive.org/details/cookerybluebook00firsrich

[-] [nəʊt]
Transcriber's Note
转录员的 笔记

转录者注

['ɒbviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l]['erə(r)z][hæv; həv] [biːn] [kə'rektɪd] .
Obvious typographical errors have been corrected .
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 .

明显的拼写错误已更正。

[ə; eɪ][lɪst][ɒv; əv] [kə'rekʃnz] [ɪz] [faʊnd] [æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði][tekst] .
A list of corrections is found at the end of the text .
一个 列表 的 更正 是 成立 在 这 结尾 的 这 文本 .

文末附有更正列表。

[ˌinkən'sistənsiz] [ɪn] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [hæv; həv] [biːn] [rɪ'teɪnd] .
Inconsistencies in spelling and hyphenation have been retained .
不一致之处 在 拼写 和 连字符 有 到过 保留 .

拼写和断字方面的不一致之处均已保留。

[ə; eɪ] [lɪst] [ɒv; əv] [ˌɪnkən'sɪstəntli] [speld] [ænd; ənd] ['haɪfəneɪtɪd] [wɜːdz] [ɪz] [faʊnd] [æt; ət] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tekst] . [[wʌn]]
A list of inconsistently spelled and hyphenated words is found at the end of the text . [1]
一个 列表 的 不一致 拼写 和 连字符 字 是 成立 在 这 结尾 的 这 文本 . [1]

文本末尾列出了拼写不一致和使用连字符的单词。[1]

[ðə; ði]
THE
这

这

['kʊkəri] [bluː] [bʊk]
Cookery Blue Book
烹饪 蓝色的 书

烹饪蓝皮书

[prɪ'peəd] [baɪ] [ðə; ði]
PREPARED BY THE
准备 经过 这

由以下机构准备

[sə'saɪəti] [fɔː(r); fə(r)] ['krɪstʃən] [wɜːk]
Society for Christian Work
社会 为了 基督教 工作

基督教工作协会

[ɒv; əv] [ðə; ði]
OF THE
的 这

的

[fɜːst] [ˌjuːnɪ'teəriən] [tʃɜːtʃ] , [sæn; sɑːn] [fræn'sɪskəʊ] , [kæl] .
FIRST UNITARIAN CHURCH , SAN FRANCISCO , CAL .
第一的 一神论者 教会 , SAN 旧金山 , 卡尔 .

旧金山第一基督教一神论教堂，加利福尼亚州

" [traɪd] [ænd; ənd] [truː]
" Tried and True
" 尝试 和 真的

久经考验

" [sæn; sɑːn] [fræn'sɪskəʊ]
" SAN FRANCISCO
" SAN 旧金山

旧金山

[siː] . [ə; eɪ] . ['mɜːrdək] & [ˌsiː 'əʊ] . , Printers1891 [[ˌtuː'tuː]]
C . A . Murdock & Co . , Printers1891 [2]
C . 一个 . 默多克 & 合作 . , Printers1891 [2]

CA Murdock & Co.，印刷厂，1891年[2]

[ðə; ði] ['keɪpɒn; 'keɪpən] [bɜːnz] , [ðə; ði] [pɪg] [fɔːls] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [spɪt] ;
The capon burns , the pig falls from the spit ;
这 阉鸡 烧伤 , 这 猪 瀑布 从 这 吐 ;

阉鸡烧焦了，猪从烤肉架上掉了下来；

[ðə; ði] [klɒk] [hæθ] [strʌk] [twelv] [ə'pɒn][ðə; ði] [bel] ;
The clock hath struck twelve upon the bell ;
这 钟 有 击 十二 之上 这 钟 ;

钟声已敲响十二下;

[maɪ] ['mɪstrəs] [meɪd] [ˌaɪ 'tiː][wʌn][ə'pɒn][maɪ] [tʃiːk] —
My mistress made it one upon my cheek —
我的 情妇 制成 它 一 之上 我的 脸颊 —

我的女主人在我脸颊上留下了一道印记——

[ʃiː; ʃi][ɪz][səʊ][hɒt] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði] [miːt] [ɪz][kəʊld] ;
She is so hot , because the meat is cold ;
她 是 所以 热的 , 因为 这 肉 是 寒冷的 ;

她很热，因为肉是冷的;

[mɪ'θɪŋks] [jɔː(r); jə(r)][mæn] , [laɪk] [maɪn] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][jɔː(r); jə(r)] [klɒk] ,
Methinks your man , like mine , should be your clock ,
我觉得 你的 男人 , 喜欢 矿 , 应该 是 你的 钟 ,

我觉得你的男人，就像我的男人一样，应该像个钟表匠。

[ænd; ənd] [straɪk] [juː; jʊ] [həʊm] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ]['mesɪndʒə(r)] .
And strike you home without a messenger .
和 罢工 你 家 没有 一个 信使 .

不经信使，直接把你送回家。

[maɪ] [tʃɑːdʒ] [wɒz; wəz][bʌt; bət][tuː; tə] [fetʃ] [juː; jʊ][frɒm; frəm][ðə; ði] [mɑːt]
My charge was but to fetch you from the mart
我的 收费 曾是 但 到 拿来 你 从 这 市场

我的职责只是去集市接你。

[həʊm] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [haʊs] , [ðə; ði] , [sɜː(r)] , [tuː; tə] ['dɪnə(r)] —
Home to your house , the Phœnix , sir , to dinner —
家 到 你的 房子 , 这 凤凰 , 先生 , 到 晚餐 —

凤凰号，先生，请回家享用晚餐——

[maɪ] ['mɪstrəs] [ænd; ənd][hɜː(r); hə(r)]['sɪstə(r)] [weɪt] [fɔː(r); fə(r)][juː; jʊ] .
My mistress and her sister wait for you .
我的 情妇 和 她 姐姐 等待 为了 你 .

我的女主人和她的妹妹在等你。

— ['kɒmədi] [ɒv; əv]['erə(r)z] . [[θriː]]
— Comedy of Errors . [3]
— 喜剧 的 错误 . [3]

—《错误的喜剧》[3]

[ðə; ði]
THE
这

这

['kʊkəri] [bluː] [bʊk]
COOKERY BLUE BOOK
烹饪 蓝色的 书

烹饪蓝皮书

[suːps] .
SOUPS .
汤 .

汤类。

['buːjɒn; 'buːjõ] [suːp] .
Bouillon Soup .
布永 汤 .

肉汤。

[fɔːr] [paʊndz] [ɒv; əv] [raʊnd] [ɒv; əv] [biːf] [kʌt] ['ɪntuː] [daɪs] ['piːsɪz] .
4 pounds of round of beef cut into dice pieces .
4 磅 的 圆形的 的 牛肉 切 进入 骰子 件 .

4磅牛后腿肉切成丁。

[trɪm] [ɒf] [ɔːl] ['fæti] [skɪn] .
Trim off all fatty skin .
修剪 离开 全部 脂肪 皮肤 .

去除所有脂肪层。

[fɔːr] [kwɔːts] ['wɔːtə(r)] ; [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['seləri] [siːd] ; [fɔːr] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] ; [sɪks] [lɑːdʒ] ['kærəts] ;
4 quarts water ; 1 teaspoonful celery seed ; 4 large onions ; 6 large carrots ;
4 夸脱 水 ; 1 一茶匙 芹菜 种子 ; 4 大的 洋葱 ; 6 大的 胡萝卜 ;

4夸脱水；1茶匙芹菜籽；4个大洋葱；6根大胡萝卜；

[bʌntʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] ; [sɪks] [bleɪdz] [ɒv; əv] [meɪs] ; - [həʊl] [kləʊvz] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] .
bunch of parsley ; 6 blades of mace ; 16 whole cloves , salt and pepper to taste .
束 的 香菜 ; 6 刀片 的 锤 ; - 所有的 丁香 , 盐 和 胡椒 到 品尝 .

一把欧芹；6 片肉豆蔻；16 粒丁香，适量盐和胡椒。

[pɔː(r)] [ɒn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [sɪks] ['aʊəz] , ['skɪmɪŋ] ['keəfəli] ,
Pour on the water , and let it simmer six hours , skimming carefully ,
倒 在 这 水 , 和 让 它 煨 六 小时 , 撇脂 小心 ,

倒入水，小火慢炖六个小时，期间小心撇去浮沫。

[fɔː(r); fə(r)] [ɪf] ['eni] [griːs] [ɪz] [ə'laʊd] [tuː; tə] [gəʊ] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɪm'pɒsəb(ə)l] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [klɪə(r)] .
for if any grease is allowed to go back into the soup it is impossible to make it clear .
为了 如果 任何 润滑脂 是 允许 到 去 后退 进入 这 汤 它 是 不可能的 到 制作 它 清除 .

因为如果油脂重新回到汤里，就不可能把汤煮清了。

[skreɪp] [ðə; ði] ['kærəts] , [stɪk] [fɔːr] [həʊl] [kləʊvz] ['ɪntuː] [iːtʃ] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [suːp] ;
Scrape the carrots , stick 4 whole cloves into each onion , and put them in the soup ;
刮 这 胡萝卜 , 戳 4 所有的 丁香 进入 每个 洋葱 , 和 放 他们 在 这 汤 ;

将胡萝卜刮去瓤，在每个洋葱里塞入 4 瓣蒜，然后把它们放入汤里；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['seləri] [siːd] , ['pɑːsli] , [meɪs] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
then add the celery seed , parsley , mace , pepper and salt .
然后 添加 这 芹菜 种子 , 香菜 , 锤 , 胡椒 和 盐 .

然后加入芹菜籽、欧芹、肉豆蔻、胡椒和盐。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [tɪl] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] , [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [klɒθ] ,
Let this boil till the vegetables are tender , then strain through a cloth ,
让 这 熬 直到 这 蔬菜 是 投标 , 然后 拉紧 通过 一个 布 ,

将此汤煮至蔬菜软烂，然后用纱布过滤。

['pɔːrɪŋ] [ðə; ði] [suːp] [θruː] [fɜːst] , [ðen] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [dreɪn] ,
pouring the soup through first , then putting the meat in it to drain ,
浇注 这 汤 通过 第一的 , 然后 推杆 这 肉 在 它 到 流走 ,

先将汤倒入锅中沥干，然后再放入肉块沥水。

['nevə(r)] ['skwiːzɪŋ] [ɔː(r)] ['presɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .
never squeezing or pressing it .
绝不 挤压 或者 紧迫 它 .

千万不要挤压或按压它。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə]['kʌlə(r)][ˌaɪ 'tiː] , [juː; jʊ][kæn; kən] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ] [dɪ'zɜːtspuːn] [ɒv; əv] [bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] .
If you wish to color it , you can put in a dessertspoon of burnt sugar .
如果 你 希望 到 颜色 它 , 你 能 放 在 一个 甜点勺 的 烧焦的 糖 .

如果你想给它上色，可以加入一茶匙焦糖。

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] ['naɪsli] ['fleɪvəd] [baɪ] ['ædɪŋ] [sʌm; səm] ['wɔːlnʌt] ['kætsəp; 'kætsʌp] , [tə'geðə(r)] [wɪð] [[fɔːr]]
It can be nicely flavored by adding some walnut catsup , together with [4]
它 能 是 很好 调味 经过 添加 一些 核桃 番茄酱 , 一起 和 [4]

加入一些核桃番茄酱，以及[4]，可以增添风味。

['mʌʃrʊm] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] .
mushroom and a very little Worcestershire .
蘑菇 和 一个 非常 小的 伍斯特郡 .

蘑菇和少许伍斯特沙司。

[biːf] [suːp] .
Beef Soup .
牛肉 汤 .

牛肉汤。

[bɔɪl] ['trɪmɪŋz] [ɒv; əv] [rəʊst] [biːf] [ænd; ənd] [biːf] - [steɪk] [bəʊnz] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] .
Boil trimmings of roast beef and beef - steak bones for three hours .
熬 装饰 的 烤 牛肉 和 牛肉 - 牛排 骨头 为了 三 小时 .

将烤牛肉的边角料和牛排骨煮三个小时。

[kuːl] [ænd; ənd] [skɪm] [ɒf] [fæt] ; [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ][sɔːlt] [spuːn] [ɒv; əv] ['pepə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Cool and skim off fat ; add half a salt spoon of pepper , 2 teaspoonfuls of salt ,
凉爽的 和 撇去 离开 胖的 ; 添加 一半 一个 盐 勺子 的 胡椒 , 2 茶匙 的 盐 ,

冷却后撇去油脂；加入半勺胡椒粉、2茶匙盐，

[θriː][pə'teɪtəʊz] , [pɛə] [ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ə; eɪ] ['kærət] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][æn; ən] ['ʌnjən] , [θriː]['gʌmbəʊ] [pɒdz] ,
3 potatoes , pared and cut up , 1 / 2 a carrot , 1 / 2 an onion , 3 gumbo pods ,
3 土豆 , 精简 和 切 向上 , 1 / 2 一个 胡萝卜 , 1 / 2 一个 洋葱 , 3 秋葵汤 豆荚 ,

3个土豆，去皮切块；半根胡萝卜；半个洋葱；3个秋葵荚；

[hɑːf][ə; eɪ] [beɪ] [liːf] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
half a bay leaf and a little chopped parsley .
一半 一个 湾 叶子 和 一个 小的 切碎 香菜 .

半片月桂叶和少许切碎的欧芹。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv]['kærəmel][ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
Add a few drops of caramel and serve hot .
添加 一个 很少 滴 的 焦糖 和 服务 热的 .

加入几滴焦糖，趁热食用。

[streɪn] , [ɪf] [prɪ'fɜːd] [θɪn] .
Strain , if preferred thin .
拉紧 , 如果 首选 薄的 .

如果喜欢，可以挤成细丝。

[tə'mɑːtəʊ] [suːp] [wɪ'ðaʊt] [stɒk] .
Tomato Soup without Stock .
番茄 汤 没有 库存 .

不含高汤的番茄汤。

[wʌn]['dʌz(ə)n][tə'mɑːtəʊz] [kʌt] [ʌp] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ; [ə; eɪ][sɔːlt] [spuːn]
1 dozen tomatoes cut up and enough water to cover them ; a salt spoon
1 打 西红柿 切 向上 和 足够的 水 到 覆盖 他们 ; 一个 盐 勺子
[ɒv; əv] ['mʌstəd] ,
of mustard ,
的 芥末 ,

12个切碎的西红柿，加足够的水没过西红柿；一勺芥末酱，

[sɔːlt][ænd; ənd][ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n] [kləʊvz] .
salt and 2 dozen cloves .
盐 和 2 打 丁香 .

盐和两打丁香。

[stjuː] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [streɪn] .
Stew thoroughly and strain .
炖 彻底 和 拉紧 .

充分炖煮后过滤。

[rʌb] [tə'geðə(r)] [ˌtuː'tuː] ['hiːpɪŋ] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ðə; ði]
Rub together 2 heaping tablespoons of flour and a piece of butter the
擦 一起 2 堆积 汤匙 的 面粉 和 一个 片 的 黄油 这
[saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] .
size of an egg .
尺寸 的 一个 蛋 .

将 2 大勺面粉和一块鸡蛋大小的黄油揉搓在一起。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði] [streɪnd] ['lɪkə(r)][ænd; ənd][bɔɪl] .
Put this in the strained liquor and boil .
放 这 在 这 紧张 酒 和 熬 .

将此物放入滤过的酒中煮沸。

[ðɪs] [meɪks] [suːp] [fɔː(r); fə(r)][sɪks] [p'ɜːsənz] .
This makes soup for six persons .
这 制作 汤 为了 六 人 .

这道汤够六个人吃。

[mɪlk][tə'mɑːtəʊ] [suːp] .
Milk Tomato Soup .
牛奶 番茄 汤 .

牛奶番茄汤。

[bɔɪl][wʌn][kæn; kən][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz] ['veri] [sɒft] [ɪn][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [streɪn] ,
Boil 1 can of tomatoes very soft in 1 quart of water ; strain ,
熬 1 能 的 西红柿 非常 柔软的 在 1 夸脱 的 水 ; 拉紧 ,

将1罐番茄放入1夸脱水中煮至非常软烂；过滤，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] , [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv]
and add 1 pint of milk , 1 teaspoonful of soda , small piece of
和 添加 1 品脱 的 牛奶 , 1 一茶匙 的 苏打 , 小的 片 的
['bʌtə(r)] ,
butter ,
黄油 ,

加入1品脱牛奶、1茶匙小苏打、一小块黄油，

[ə; eɪ] [ʃeɪk] [ɒv; əv] [meɪs] , [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
a shake of mace , and salt to taste .
一个 摇 的 锤 , 和 盐 到 品尝 .

撒上少许肉豆蔻粉，再加盐调味。

[let] [ˌaɪ 'tiː][skɔːld] , [nɒt] [bɔɪl] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [rəʊld] ['krækəz] .
Let it scald , not boil , and add 2 rolled crackers .
让 它 烫伤 , 不是 熬 , 和 添加 2 滚动 饼干 .

让它微微沸腾，不要煮沸，然后加入 2 片卷好的饼干。

[bɪsk] [suːp] .
Bisque Soup .
浓汤 汤 .

浓汤。

[ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] [slaɪst] , [wʌn][kæn; kən][tə'mɑːtəʊz] .
2 large onions sliced , 1 can tomatoes .
2 大的 洋葱 切片 , 1 能 西红柿 .

2 个大洋葱切片，1 罐西红柿。

[bɔɪl] [tə'geðə(r)] [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)]['lɒŋgə(r)] , [ðen] [pʊt] [θruː] ['kʌləndə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn]
Boil together half an hour or longer , then put through colander and add 1
熬 一起 一半 一个 小时 或者 更长 , 然后 放 通过 滤器 和 添加 1
[kwɔːt] [biːf] [stɒk] ,
quart beef stock ,
夸脱 牛肉 库存 ,

将所有食材一起煮半小时或更长时间，然后用滤网过滤，加入1夸脱牛肉高汤。

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
salt and pepper .
盐 和 胡椒 .

盐和胡椒。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] .
Let this boil together a few moments .
让 这 熬 一起 一个 很少 时刻 .

让它们一起煮沸片刻。

[wɪp] [wʌn] [kʌp] [kriːm] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [fɔːr] [egz] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [kɔːn]
Whip 1 cup cream with the yolks of 4 eggs and 1 tablespoon of corn
鞭 1 杯子 奶油 和 这 蛋黄 的 4 鸡蛋 和 1 汤匙 的 玉米
[stɑːtʃ] [ɔː(r)]['flaʊə(r)] ;
starch or flour ;
淀粉 或者 面粉 ;

将 1 杯鲜奶油与 4 个鸡蛋的蛋黄和 1 汤匙玉米淀粉或面粉搅打均匀；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði] [stɒk] , [bɔɪl] [ʌp] , [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] . [[faɪv]]
add this to the stock , boil up , and serve at once . [5]
添加 这 到 这 库存 , 熬 向上 , 和 服务 在 一次 . [5]

将此加入高汤中，煮沸后立即上桌。[5]

[mɒk] [bɪsk] [suːp] .
Mock Bisque Soup .
嘲笑 浓汤 汤 .

仿制浓汤。

[wʌn] [kwɔːt] [tə'mɑːtəʊz] , [θriː][paɪnts] [mɪlk] , [wʌn] [lɑːdʒ] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['flaʊə(r)] , ['bʌtə(r)] [saɪz] [ɒv; əv]
1 quart tomatoes , 3 pints milk , 1 large tablespoonful flour , butter size of
1 夸脱 西红柿 , 3 品脱 牛奶 , 1 大的 一汤匙 面粉 , 黄油 尺寸 的
[æn; ən] [eg] ,
an egg ,
一个 蛋 ,

1夸脱西红柿，3品脱牛奶，1大汤匙面粉，鸡蛋大小的黄油，

['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] , [ə; eɪ] [skænt] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['səʊdə] .
pepper and salt to taste , a scant teaspoonful of soda .
胡椒 和 盐 到 品尝 , 一个 稀少 一茶匙 的 苏打 .

根据口味加入胡椒粉和盐，再加一小勺苏打水。

[pʊt] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [ɒn] [tuː; tə] [stjuː] [ænd; ənd] [ðə; ði] [mɪlk] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['ket(ə)l] [tuː; tə] [bɔɪl] ,
Put the tomato on to stew and the milk in a double kettle to boil ,
放 这 番茄 在 到 炖 和 这 牛奶 在 一个 双倍的 壶 到 熬 ,

将番茄放入炖锅，将牛奶放入双层蒸锅中煮沸。

[rɪ'zɜ:vɪŋ] [hɑ:f][ə; eɪ][kʌp][tu:; tə][mɪks] [wɪð] ['flaʊə(r)] .
reserving half a cup to mix with flour .
预订 一半 一个 杯子 到 混合 和 面粉 .

留出半杯与面粉混合。

[mɪks][ðə; ði]['flaʊə(r)] ['smu:ðli] [wɪð] [ðə; ði][kəʊld][mɪlk][ænd; ənd] [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] .
Mix the flour smoothly with the cold milk and cook ten minutes .
混合 这 面粉 顺利 和 这 寒冷的 牛奶 和 厨师 十 分钟 .

将面粉与冷牛奶充分混合，煮十分钟。

[tu:; tə][ðə; ði][tə'mɑ:təʊ][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['səʊdə] , [stɜ:(r)] [wel] ,
To the tomato add the soda , stir well ,
到 这 番茄 添加 这 苏打 , 搅拌 出色地 ,

将小苏打加入番茄中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [rʌb] [θru:] [ə; eɪ]['streɪnə(r)] [ðæt] [ɪz] [faɪn] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [ki:p] [bæk] [ðə; ði] [si:dz] .
and rub through a strainer that is fine enough to keep back the seeds .
和 擦 通过 一个 滤网 那 是 美好的 足够的 到 保持 后退 这 种子 .

然后用足够细的筛子筛一下，把种子滤掉。

[ˌeɪ di: 'di:]['bʌtə(r)] , [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)][tu:; tə][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði][tə'mɑ:təʊ] .
Add butter , salt and pepper to the milk and then the tomato .
添加 黄油 , 盐 和 胡椒 到 这 牛奶 和 然后 这 番茄 .

在牛奶中加入黄油、盐和胡椒粉，然后加入番茄。

[sɜ:v] [ɪ'mi:diətli] .
Serve immediately .
服务 立即地 .

立即食用。

[bi:n] [su:p] .
Bean Soup .
豆 汤 .

豆汤。

[wʌn] ['kɒfi] [kʌp] [ɒv; əv] [braʊn] [bi:nz] [səʊkt] ['əʊvə(r)] [naɪt] ;
1 coffee cup of brown beans soaked over night ;
1 咖啡 杯子 的 棕色的 豆子 浸泡过 超过 夜晚 ;

1 杯浸泡过夜的咖啡豆；

[bɔɪl] [ɪn][ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv][sɔ:lt] [pɔ:k] [θri:] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)] ([ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
boil in a gallon of water with a piece of salt pork 3 inches square (a little
熬 在 一个 加仑 的 水 和 一个 片 的 盐 猪肉 3 英寸 正方形 (一个 小的
[bi:f] [ɪz] [gʊd] ,
beef is good ,
牛肉 是 好的 ,

将一块3英寸见方的咸猪肉（加一点牛肉也不错）放入一加仑水中煮沸。

['ɔ:lsəʊ]) ['sevrəl] ['aʊəz] , [ʌn'tɪl] [bi:nz] [ɑ:(r); ə(r)] [sɒft] ; [streɪn] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [smɔ:l] [bɪt]
also) several hours , until beans are soft ; strain , and add a small bit
还) 一些 小时 , 直到 豆子 是 柔软的 ; 拉紧 , 和 添加 一个 小的 少量
[ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
of butter ,
的 黄油 ,

还要煮几个小时，直到豆子变软；沥干水分，加入一小块黄油。

[ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv][wʌn]['lemən][ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔ:l] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃeri] [waɪn] .
the juice of 1 lemon and a small cup of sherry wine .
这 汁 的 1 柠檬 和 一个 小的 杯子 的 雪利酒 葡萄酒 .

1 个柠檬的汁和一小杯雪利酒。

[blæk] [biːn] [suːp] .

Black Bean Soup .

黑色的 豆 汤 .

黑豆汤。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [biːnz] [səʊkt] ['əʊvə(r)] [naɪt] ; [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] [faɪv] [ɔː(r)][sɪks] ['aʊəz] ,

1 pint of beans soaked over night ; 2 quarts water and boil five or six hours ,

1 品脱 的 豆子 浸泡过 超过 夜晚 ; 2 夸脱 水 和 熬 五 或者 六 小时 ,

1品脱豆子浸泡过夜；2夸脱水，煮五六个小时。

['ædɪŋ] ['wɔːtə(r)][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] [ə'weɪ] ; [wen] [sɒft] , [streɪn] [aʊt] [ðə; ði] [skɪnz] ,

adding water as it boils away ; when soft , strain out the skins ,

添加 水 作为 它 沸腾 离开 ; 什么时候 柔软的 , 拉紧 出去 这 皮肤 ,

边煮边加水；煮软后，滤掉果皮。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

season with salt and pepper to taste .

季节 和 盐 和 胡椒 到 品尝 .

根据个人口味加入盐和胡椒调味。

[wen] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['teɪb(ə)l][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃeri] [waɪn] , [ˌtuː'tuː] [bɔɪld] [egz] ,

When ready for the table add a large spoonful of sherry wine , 2 boiled eggs ,

什么时候 准备好 为了 这 桌子 添加 一个 大的 一勺 的 雪利酒 葡萄酒 , 2 煮沸 鸡蛋 ,

上桌时，加入一大勺雪利酒和两个煮鸡蛋。

[slaɪst] , [ænd; ənd][wʌn]['lemən] , [slaɪst] ['veri] [θɪn] .

sliced , and 1 lemon , sliced very thin .

切片 , 和 1 柠檬 , 切片 非常 薄的 .

切片，以及1个柠檬，切成很薄的片。

[duː; də][nɒt] [kʊk] [ˌaɪ 'tiː] ['eni] ['ɑːftə(r)] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd] .

Do not cook it any after these ingredients are added .

做 不是 厨师 它 任何 后 这些 原料 是 额外 .

加入这些食材后不要再煮了。

[splɪt] [piː] [suːp] .

Split Pea Soup .

分裂 豌豆 汤 .

豌豆汤。

[wʌn]['gælən]['wɔːtə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] ['piːz] , [səʊkt] ['əʊvə(r)] [naɪt] ; [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [sɔːlt] [pɔːk] [kʌt] [ɪn] ['bɪts] ;

1 gallon water , 1 quart peas , soaked over night ; 1 / 4 pound salt pork cut in bits ;

1 加仑 水 , 1 夸脱 豌豆 , 浸泡过 超过 夜晚 ; 1 / 4 磅 盐 猪肉 切 在 比特 ;

1加仑水，1夸脱豌豆，浸泡过夜；1/4磅咸猪肉切成块；

[wʌn] [paʊnd] [liːn] [biːf] [kʌt] [ðə; ði] [seɪm] .

1 pound lean beef cut the same .

1 磅 倾斜 牛肉 切 这 相同的 .

1磅瘦牛肉，切法相同。

[bɔɪl] ['sləʊli] [tuː] ['aʊəz] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪz] [[sɪks]]

Boil slowly two hours , or until the water is [6]

熬 缓慢地 二 小时 , 或者 直到 这 水 是 [6]

慢煮两小时，或直至水[6]

[rɪ'djuːst] [wʌn] - [hɑːf] .
reduced one - half .
减少 一 - 一半 .

减少了一半。

[pɔː(r)][ɪn][ə; eɪ]['kʌləndə(r)][ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] ['piːz] [θruː] ;
Pour in a colander and press the peas through ;
倒 在 一个 滤器 和 按 这 豌豆 通过 ;

将豌豆倒入滤网中，用滤网压过豌豆；

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ði]['ket(ə)l][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['seləri] [tʃɒpt] [faɪn] .
return to the kettle and add a small amount of celery chopped fine .
返回 到 这 壶 和 添加 一个 小的 数量 的 芹菜 切碎 美好的 .

将水倒回水壶中，加入少量切碎的芹菜。

[fraɪ] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [kwaɪt] [braʊn] [ɪn]['bʌtə(r)] — [kʌt] [ɪn] [sk'weəz] [wen] [sɜːvd] .
Fry three or four slices of bread quite brown in butter — cut in squares when served .
炒 三 或者 四 切片 的 面包 相当 棕色的 在 黄油 — 切 在 正方形 什么时候 服务 .

将三四片面包用黄油煎至金黄色，食用时切成方块。

['grænmʌðə(r)] - [piː] [suːp] .
Grandmother Sawtelle's Pea Soup .
祖母 - 豌豆 汤 .

索特尔奶奶的豌豆汤。

[səʊk] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [draɪd] ['piːz] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Soak a quart of dried peas over night .
浸泡 一个 夸脱 的 干燥 豌豆 超过 夜晚 .

将一夸脱干豌豆浸泡过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [pʊt] [ðem; ðəm][ɒn][tuː; tə][bɔɪl] [wɪð] ['frægmənts][ɒv; əv] [freʃ] [miːt] ;
In the morning put them on to boil with fragments of fresh meat ;
在 这 早晨 放 他们 在 到 熬 和 片段 的 新鲜的 肉 ;

早上把它们和一些新鲜肉块一起放进锅里煮；

['ɔːlsəʊ] [kləʊvz] , ['ɔːlspaɪs] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
also cloves , allspice , pepper and salt .
还 丁香 , 多香果 , 胡椒 和 盐 .

还有丁香、多香果、胡椒和盐。

[let] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [sɒft] , [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] .
Let boil until soft , then strain through a colander .
让 熬 直到 柔软的 , 然后 拉紧 通过 一个 滤器 .

煮至软烂，然后用漏勺过滤。

[hæv; həv][sʌm; səm] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [bred] [ɔː(r)] ['krækəz] [ɪntʃ] [skweə(r)] ,
Have some pieces of bread or crackers inch square ,
有 一些 件 的 面包 或者 饼干 英寸 正方形 ,

准备一些一英寸见方的面包片或饼干。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə][draɪ] [wɪ'ðaʊt] ['braʊnɪŋ] ;
and put them into the oven to dry without browning ;
和 放 他们 进入 这 烤箱 到 干燥 没有 褐变 ;

将它们放入烤箱烘干，但不要烤焦；

[ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [bred] [tuː; tə][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['piːz] .
a pint of bread to a quart of peas .
一个 品脱 的 面包 到 一个 夸脱 的 豌豆 .

一品脱面包配一夸脱豌豆。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] / [θriː][ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [bred] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ;
Take 2 / 3 of a cup of melted butter and put the bread in it ;
拿 2 / 3 的 一个 杯子 的 融化 黄油 和 放 这 面包 在 它 ;

取 2/3 杯融化的黄油，将面包放入其中；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [mɪkst] ,
stir until the bread and butter are well mixed ,
搅拌 直到 这 面包 和 黄油 是 出色地 混合 ，

搅拌至面包和黄油充分混合。

[ðen] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['piːz] [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dʌn] .
then put into the peas and it is done .
然后 放 进入 这 豌豆 和 它 是 完毕 .

然后放入豌豆中，就完成了。

[ɪf] [ðə; ði] ['piːz] [duː; də] [nɒt] [bɔɪl] ['iːzəli] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ˌsælə'reɪtəs] .
If the peas do not boil easily add a little saleratus .
如果 这 豌豆 做 不是 熬 容易地 添加 一个 小的 萨勒拉图斯 .

如果豌豆不容易煮熟，可以加一点盐。

[ɡriːn] [piː] [suːp] .
Green Pea Soup .
绿色的 豌豆 汤 .

青豆汤。

[bɔɪl] [ðə; ði] [pɒdz] [fɜːst] ,
Boil the pods first ,
熬 这 豆荚 第一的 ,

先把豆荚煮沸，

[ðen] [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['piːz] [ɪn] [seɪm] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [mæʃ] ['iːzəli] .
then remove and boil peas in same water until soft enough to mash easily .
然后 消除 和 熬 豌豆 在 相同的 水 直到 柔软的 足够的 到 捣碎 容易地 .

然后取出豌豆，用同一锅水煮至豌豆软烂，可以轻松捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ænd; ənd] ['θɪkənɪŋ] [meɪd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]
Add a quart of milk , and thickening made of a tablespoonful of
添加 一个 夸脱 的 牛奶 , 和 增稠 制成 的 一个 一汤匙 的
['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .
butter and 1 of flour .
黄油 和 1 的 面粉 .

加入一夸脱牛奶，以及用一汤匙黄油和一汤匙面粉制成的增稠剂。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Boil a few minutes and serve .
熬 一个 很少 分钟 和 服务 .

煮几分钟即可食用。

['seləri] [suːp] ([fɔː(r); fə(r)] [sɪks] [p'ɜːsənz]) .
Celery Soup (for six persons) .
芹菜 汤 (为了 六 人) .

芹菜汤（六人份）。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] [tɪl] ['tendə(r)] ,
Boil a small cup of rice till tender ,
熬 一个 小的 杯子 的 米 直到 投标 ,

将一小杯米煮至软糯，

[ɪn] [θriː] [paɪnts] [ɒv; əv] [mɪlk] ([ɔː(r)] [ˌtuː'tuː] [paɪnts] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] [kriːm]) ;
in 3 pints of milk (or 2 pints of milk and 1 of cream) ;
在 3 品脱 的 牛奶 (或者 2 品脱 的 牛奶 和 1 的 奶油) ;

用 3 品脱牛奶（或 2 品脱牛奶和 1 品脱奶油）制成；

[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [viːl] [stɒk] , [sɔːlt] ,
rub through a sieve , add 1 quart of veal stock , salt ,
擦 通过 一个 筛 , 添加 1 夸脱 的 小牛肉 库存 , 盐 ,

用筛子筛一下，加入1夸脱小牛肉高汤，加盐，

[keɪ'en] [ænd; ənd][θriː] [hedz] [ɒv; əv] ['seləri] ['greɪtɪd] [faɪn] .
cayenne and 3 heads of celery grated fine .
辣椒 和 3 头部 的 芹菜 磨碎的 美好的 .

将辣椒和3棵芹菜磨碎。

[kriːm] [ɒv; əv] ['seləri] [suːp] .
Cream of Celery Soup .
奶油 的 芹菜 汤 .

奶油芹菜汤。

[fɔːr] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['seləri] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] ;
4 teacups of chopped celery , 1 quart of milk ;
4 茶杯 的 切碎 芹菜 , 1 夸脱 的 牛奶 ;

4 茶杯切碎的芹菜，1 夸脱牛奶；

[bɔɪl] ['seləri] [sɒft] (['seɪvɪŋ] ['wɔːtə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɔɪld] [ɪn]) ; [rʌb] ['seləri] [['sɛvən]]
boil celery soft (saving water it is boiled in) ; rub celery [7]
熬 芹菜 柔软的 (保存 水 它 是 煮沸 在) ; 擦 芹菜 [7]

将芹菜煮软（保留煮芹菜的水）；擦芹菜[7]

[θruː] [faɪn] [sɪv] ; [mɪks] ['seləri] [ænd; ənd] [mɪlk] .
through fine sieve ; mix celery and milk .
通过 美好的 筛 ; 混合 芹菜 和 牛奶 .

将芹菜和牛奶过筛混合。

[teɪk] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn]['iːv(ə)n] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn]
Take 1 heaping tablespoonful of flour , 1 even tablespoonful of butter , 1
拿 1 堆积 一汤匙 的 面粉 , 1 甚至 一汤匙 的 黄油 , 1
[skænt] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
scant teaspoonful of salt .
稀少 一茶匙 的 盐 .

取1大勺面粉，1大勺黄油，1小勺盐。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [kæn; kən] [bɔɪl] ['seləri] [ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] , [ðen] [ə'baʊt] [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] [bɪ'fɔː(r)]
If desired , can boil celery in the morning , then about half an hour before
如果 想要的 , 能 熬 芹菜 在 这 早晨 , 然后 关于 一半 一个 小时 前
['dɪnə(r)] [teɪk] [mɪlk] ,
dinner take milk ,
晚餐 拿 牛奶 ,

如果需要，可以早上煮芹菜，然后在晚餐前半小时左右喝牛奶。

['flaʊə(r)] , ['bʌtə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['seləri] [ænd; ənd] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [səʊ][ˌaɪ 'tiː] [wɪl]
flour , butter , salt and celery and boil together , stirring constantly so it will
面粉 , 黄油 , 盐 和 芹菜 和 熬 一起 , 搅拌 不断地 所以 它 将要
[kʊk] ['iːvnli] .
cook evenly .
厨师 均匀地 .

将面粉、黄油、盐和芹菜一起煮，不断搅拌，使其均匀煮熟。

[wen] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [kriːm] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .
When the consistency of cream , it is ready for use .
什么时候 这 一致性 的 奶油 , 它 是 准备好 为了 使用 .

当它呈乳霜状时，就可以使用了。

[ɒks] - [teɪl] [suːp] .
Ox - tail Soup .
牛 - 尾巴 汤 .

牛尾汤。

[wʌn][ɒks] - [teɪl] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [liːn] [biːf] , [fɔːr] ['kærəts] , [θriː] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [taɪm] .
1 ox - tail , 2 pounds lean beef , 4 carrots , 3 onions and thyme .
1 牛 - 尾巴 , 2 磅 倾斜 牛肉 , 4 胡萝卜 , 3 洋葱 和 百里香 .

1 个牛尾，2 磅瘦牛肉，4 根胡萝卜，3 个洋葱和百里香。

[kʌt] [teɪl]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] [ɪn]['bʌtə(r)] .
Cut tail into pieces and fry brown in butter .
切 尾巴 进入 件 和 炒 棕色的 在 黄油 .

把尾巴切成块，用黄油煎至棕色。

[slaɪs] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['kærəts] ,
Slice onions and 2 carrots ,
片 洋葱 和 2 胡萝卜 ,

将洋葱和2根胡萝卜切片，

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [rɪ'muːv] [ðə; ði][teɪl][frɒm; frəm][ðə; ði][pæn][pʊt] [ðiːz] [ɪn][ænd; ənd] [braʊn] ['ɔːlsəʊ]
and when you remove the tail from the pan put these in and brown also
和 什么时候 你 消除 这 尾巴 从 这 平底锅 放 这些 在 和 棕色的 还
;
;
;

将鱼尾从锅中取出后，把这些也放进去煎至金黄；

[ðen] [taɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [θɪn] [klɒθ] [wɪð] [ðə; ði] [taɪm] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [suːp] [pɒt] .
then tie them in a thin cloth with the thyme and put in the soup pot .
然后 领带 他们 在 一个 薄的 布 和 这 百里香 和 放 在 这 汤 锅 .

然后将它们与百里香一起用薄布包起来，放入汤锅中。

[leɪ] [ðə; ði][teɪl][ɪn][ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [miːt] [kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] .
Lay the tail in and then the meat cut into small pieces .
莱 这 尾巴 在 和 然后 这 肉 切 进入 小的 件 .

先把尾巴放进去，然后把肉切成小块放进去。

[greɪt] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˌtuː'tuː] ['kærəts] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv]
Grate over them the remaining 2 carrots , and add 4 quarts of
格特 超过 他们 这 其余的 2 胡萝卜 , 和 添加 4 夸脱 的
['wɔːtə(r)] , [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
water , with salt and pepper .
水 , 和 盐 和 胡椒 .

将剩下的 2 根胡萝卜擦成丝，撒在上面，加入 4 夸脱水，以及盐和胡椒粉。

[bɔɪl] [fɔː(r)][tuː; tə][sɪks] ['aʊəz] .
Boil four to six hours .
熬 四 到 六 小时 .

煮沸四到六个小时。

[streɪn] [faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [braʊn]
Strain five minutes before serving and thicken with 2 tablespoonfuls of browned
拉紧 五 分钟 前 服务 和 加厚 和 2 汤匙 的 棕色
['flaʊə(r)] .
flour .
面粉 .

上菜前过滤五分钟，然后用 2 汤匙焦化面粉勾芡。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
Boil ten minutes longer .
熬 十 分钟 更长 .

再煮十分钟。

['mʌʃrʊm] [suːp] .
Mushroom Soup .
蘑菇 汤 .

蘑菇汤。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [waɪt] [stɒk] , [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] ['bʌtə(r)] , [wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['pepə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
1 pint of white stock , 2 tablespoonfuls butter , 1 / 4 teaspoon of pepper , and 1 teaspoon of salt ,
1 品脱 的 白色的 库存 , 2 汤匙 黄油 , 1 / 4 茶匙 的 胡椒 , 和 1 茶匙 的 盐 ,

1品脱白高汤，2汤匙黄油，1/4茶匙胡椒粉，1茶匙盐，

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [kɔːn] [stɑːtʃ] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] ; [hiːt] [mɪlk] .
1 tablespoonful corn starch , 1 pint of milk ; heat milk .
1 一汤匙 玉米 淀粉 , 1 品脱 的 牛奶 ; 热 牛奶 .

1 汤匙玉米淀粉，1 品脱牛奶；加热牛奶。

[mɪks]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [kɔːn] [stɑːtʃ] [tuː; tə] [kriːm] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][hɒt] [mɪlk] [ænd; ənd] [ðen] [stɒk] .
Mix butter and corn starch to cream , and add hot milk and then stock .
混合 黄油 和 玉米 淀粉 到 奶油 , 和 添加 热的 牛奶 和 然后 库存 .

将黄油和玉米淀粉加入奶油中，然后加入热牛奶和高汤。

[bɔɪl] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] [ʌn'tɪl] [sɒft] , [ænd; ənd] [ðen] [streɪn] .
Boil 1 pound of mushrooms until soft , and then strain .
熬 1 磅 的 蘑菇 直到 柔软的 , 和 然后 拉紧 .

将1磅蘑菇煮软，然后沥干水分。

[hæv; həv][ðem; ðəm] ['redi] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] , ['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][stænd][tuː; tə] ['θɪkən] .
Have them ready and add to the soup , letting it stand to thicken .
有 他们 准备好 和 添加 到 这 汤 , 出租 它 站立 到 加厚 .

将它们准备好，加入汤中，静置使其变稠。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪm'pruːvd] [baɪ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɪpt] [kriːm] ['ædɪd] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] . [[eit]]
It is improved by a little whipped cream added before serving . [8]
它 是 改进 经过 一个 小的 鞭打 奶油 额外 前 服务 . [8]

上菜前加入少许鲜奶油味道更佳。[8]

[suːp] [ə; eɪ] - .
Soupe a l'Ognon .
汤 一个 - .

洋葱汤。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ['bʌtə(r)] [saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] ['pɪdʒənz] [eg] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [suːp] [stɒk] .
Put into a saucepan butter size of a pigeon's egg ; add 1 pint of soup stock .
放 进入 一个 平底锅 黄油 尺寸 的 一个 鸽子的 蛋 ; 添加 1 品脱 的 汤 库存 .

取鸽子蛋大小的黄油放入平底锅中；加入 1 品脱汤汁。

[wen] ['veri] [hɒt][ˌeɪ diː 'diː][θriː]['ʌnjənz] , [slaɪst] [θɪn] , [ðen] [ə; eɪ] [fʊl] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
When very hot add 3 onions , sliced thin , then a full 1 / 2 teacup of flour ,
什么时候 非常 热的 添加 3 洋葱 , 切片 薄的 , 然后 一个 满的 1 / 2 茶碗 的 面粉 ,

锅很热时，加入3个切成薄片的洋葱，然后加入满满半茶杯的面粉。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [nɒt] [bɜːn] .
stirring constantly that it may not burn .
搅拌 不断地 那 它 可能 不是 烧伤 .

不断搅拌，以免烧焦。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][let] [bɔɪl] [wʌn] ['mɪnɪt] ,
Add 1 pint boiling water , pepper and salt , and let boil one minute ,
添加 1 品脱 沸腾 水 , 胡椒 和 盐 , 和 让 熬 一 分钟 ,

加入1品脱沸水、胡椒粉和盐，煮沸1分钟。

[ðen] ['pleɪsɪŋ] [ɒn] [bæk] [ɒv; əv][reɪndʒ] [tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] ,
then placing on back of range till ready to serve ,
然后 放置 在 后退 的 范围 直到 准备好 到 服务 ,

然后放在炉灶后方，待上桌时再取出。

[wen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd][θriː] [mæʃt] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] .
when add 1 quart of boiling milk and 3 mashed boiled potatoes .
什么时候 添加 1 夸脱 的 沸腾 牛奶 和 3 捣碎 煮沸 土豆 .

加入 1 夸脱沸牛奶和 3 个煮熟捣碎的土豆。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [suːp] [tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪn]
Gradually add to the potatoes a little of the soup till smooth and thin
逐步地 添加 到 这 土豆 一个 小的 的 这 汤 直到 光滑的 和 薄的

[ɪ'nʌf] [tuː; tə] [pʊt] ['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] ['ket(ə)l] .
enough to put into the soup kettle .
足够的 到 放 进入 这 汤 壶 .

将汤汁一点一点地加入土豆中，直到汤汁变得顺滑稀薄，可以倒入汤锅中。

[stɜː(r)][ɔːl] [wel] , [ðen] [streɪn] .
Stir all well , then strain .
搅拌 全部 出色地 , 然后 拉紧 .

充分搅拌后过滤。

[pʊt] ['daɪmənd] - [ʃeɪpt] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] [ɪn] ['bɒtəm] [ɒv; əv][tju'riːn; tə'riːn][ænd; ənd][pɔː(r)]
Put diamond - shaped pieces of toasted bread in bottom of tureen and pour
放 钻石 - 形状 件 的 烤过的 面包 在 底部 的 汤碗 和 倒

[suːp] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .
soup over it .
汤 超过 它 .

将菱形烤面包片放在汤碗底部，然后倒入汤。

[pə'teɪtəʊ] [suːp] .
Potato Soup .
土豆 汤 .

土豆汤。

[bɔɪl] [ænd; ənd] [mæʃ] [faɪn] [fɔːr] [lɑːdʒ] ['miːli] [pə'teɪtəʊz] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] ,
Boil and mash fine 4 large mealy potatoes ; add 1 egg ,
熬 和 捣碎 美好的 4 大的 粉状 土豆 ; 添加 1 蛋 ,

将4个大而粉状的土豆煮熟并捣成泥；加入1个鸡蛋，

[ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [saɪz] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl]
a piece of butter size of an egg , a teaspoonful of salt , 1 teaspoonful
一个 片 的 黄油 尺寸 的 一个 蛋 , 一个 一茶匙 的 盐 , 1 一茶匙

['seləri] [sɔːlt] .
celery salt .
芹菜 盐 .

一小块鸡蛋大小的黄油，一茶匙盐，一茶匙芹菜盐。

[bɔɪl] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][pɔː(r)][ɒn] [pə'teɪtəʊz]
Boil 1 pint of water and 1 pint of milk together and pour on potatoes
熬 1 品脱 的 水 和 1 品脱 的 牛奶 一起 和 倒 在 土豆

['bɔɪlɪŋ] [hɒt] .
boiling hot .
沸腾 热的 .

将 1 品脱水和 1 品脱牛奶一起煮沸，趁热浇在土豆上。

[stɜː(r)][ˌaɪ ˈtiː] [wel] , [streɪn] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Stir it well , strain and serve .
搅拌 它 出色地 , 拉紧 和 服务 .

搅拌均匀，过滤后即可食用。

[əˈspærəɡəs] ([waɪt]) [suːp] .
Asparagus (white) Soup .
芦笋 (白色的) 汤 .

白芦笋汤。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [hɑːd] ,
Cut off the hard ,
切 离开 这 难的 ,

切掉坚硬的部分，

[ɡriːn] [stemz] [frɒm; frəm] [tuː] [ˈbʌntʃɪz] [ɒv; əv] [əˈspærəɡəs] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts]
green stems from two bunches of asparagus and put them in 2 quarts
绿色的 茎 从 二 成捆 的 芦笋 和 放 他们 在 2 夸脱
[ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] ,
and a pint of water ,
和 一个 品脱 的 水 ,

取两束芦笋的绿色茎部，放入2夸脱1品脱的水中浸泡。

[wɪð] [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [viːl] ([ðə; ði] [ˈnʌkl] [ɪz] [ðə; ði] [best]) .
with 2 pounds of veal (the knuckle is the best) .
和 2 磅 的 小牛肉 (这 指关节 是 这 最好的) .

配2磅小牛肉（牛膝肉最好）。

[bɔɪl] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈkləʊsli] [ˈkʌvəd] [pɒt] [θriː] [ˈaʊəz] ,
Boil in a closely covered pot three hours ,
熬 在 一个 密切 涵盖 锅 三 小时 ,

用锅盖严实煮三个小时。

[tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [ɪn] [ræɡz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [əˈspærəɡəs] [dɪˈzɒlvd] .
till the meat is in rags and the asparagus dissolved .
直到 这 肉 是 在 破布 和 这 芦笋 溶解 .

直到肉都碎成渣渣，芦笋也煮烂为止。

[streɪn] [ðə; ði] [ˈlɪkə(r)] [ænd; ənd] [rɪˈtɜːn] [tuː; tə] [ðə; ði] [pɒt] [wɪð] [ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði]
Strain the liquor and return to the pot with the remaining half of the
拉紧 这 酒 和 返回 到 这 锅 和 这 其余的 一半 的 这
[əˈspærəɡəs] [hedz] .
asparagus heads .
芦笋 头部 .

将汤汁过滤后，与剩下的半个芦笋头一起倒回锅中。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] [mɔː(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] , [bɪˈfɔː(r)] [ˈteɪkɪŋ] [ʌp] ,
Let this boil for twenty minutes more and add , before taking up ,
让 这 熬 为了 二十 分钟 更多的 和 添加 , 前 采取 向上 ,

让它再煮20分钟，然后加入，再舀起。

[ˌtuːˈtuː] / [θriː] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [ˈtiːkʌp] [ɒv; əv] [swiːt] [kriːm] , [ɪn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [stɜːd] [ə; eɪ]
2 / 3 of a teacup of sweet cream , in which has been stirred a
2 / 3 的 一个 茶碗 的 甜的 奶油 , 在 哪个 有 到过 搅拌 一个
[dɪˈzɜːtˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kɔːn] [stɑːtʃ] .
dessertspoonful of corn starch .
甜点勺 的 玉米 淀粉 .

2/3 杯甜奶油，其中拌入一甜点勺玉米淀粉。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː] [hæz; həz] [ˈfeəli] [[naɪn]]
When it has fairly [9]
什么时候 它 有 相当 [9]

当它相当[9]

[bɔɪld] [ʌp] , [sɜːv] [wɪð] [smɔːl] [sk'weəz] [ɒv; əv] [təʊst] [ɪn][ðə; ði][tju'riːn; tə'riːn] .
boiled up , serve with small squares of toast in the tureen .
煮沸 向上 , 服务 和 小的 正方形 的 吐司 在 这 汤碗 .

煮熟后，盛入汤碗中，配上几小块烤面包即可。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
Season with salt and pepper .
季节 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒调味。

[suːp] [ə; eɪ][lɑː] ['mɪnɪt] ([fɔː(r); fə(r)][sɪks] [p'ɜːsənz]) .
Soup a la Minute (for six persons) .
汤 一个 拉 分钟 (为了 六 人) .

现点现做的汤（六人份）。

[kʌt] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][fæt][sɔːlt] [pɔːk] [ɪn][daɪs][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən]
Cut 4 ounces of fat salt pork in dice and set it on the fire in a saucepan
切 4 盎司 的 胖的 盐 猪肉 在 骰子 和 放 它 在 这 火 在 一个 平底锅
;
;
;

将 4 盎司肥咸猪肉切成丁，放在平底锅中用火加热；

[stɜː(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['tɜːnɪŋ] ['rɑːðə(r)] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['ʌnjən] [tʃɒpt] ,
stir , and when it is turning rather brown , add 1 onion chopped ,
搅拌 , 和 什么时候 它 是 转弯 相当 棕色的 , 添加 1 洋葱 切碎 ,

翻炒，当食材开始变成褐色时，加入1个切碎的洋葱。

[ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː][ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['kærət] [slaɪst] .
and 1 / 2 a medium - sized carrot sliced .
和 1 / 2 一个 中等的 - 尺寸 胡萝卜 切片 .

以及半根中等大小的胡萝卜切片。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['pɑːtli] [fraɪd] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [liːn] [biːf] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [daɪs] ,
When they are partly fried , add 2 pounds of lean beef cut in small dice ,
什么时候 他们 是 部分 油煎 , 添加 2 磅 的 倾斜 牛肉 切 在 小的 骰子 ,

当它们半煎熟时，加入2磅切成小丁的瘦牛肉，

[ænd; ənd] [let] [fraɪ] [faɪv] ['mɪnɪts] .
and let fry five minutes .
和 让 炒 五 分钟 .

煎五分钟。

[ðen] [pɔː(r)][ɪn][ˌaɪ 'tiː] [ə'baʊt] [θriː][paɪnts][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,
Then pour in it about 3 pints of boiling water , salt and pepper ,
然后 倒 在 它 关于 3 品脱 的 沸腾 水 , 盐 和 胡椒 ,

然后倒入约3品脱沸水，加入盐和胡椒粉。

[ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .
and boil gently for three - quarters of an hour .
和 熬 轻轻地 为了 三 - 四分之一 的 一个 小时 .

小火煮四十五分钟。

['kærəmel] , [fɔː(r); fə(r)] ['kʌlərɪŋ] [suːps] .
Caramel , for Coloring Soups .
焦糖 , 为了 染色 汤 .

焦糖，用于给汤着色。

[melt] [wʌn] [kʌp] [waɪt] ['ʃʊgə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dɑːk] ;
Melt 1 cup white sugar in a saucepan till it is dark ;
熔化 1 杯子 白色的 糖 在 一个 平底锅 直到 它 是 黑暗的 ;

将1杯白砂糖放入平底锅中融化至颜色变深；

[ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] [wʌn] [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['brɪskli] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
add slowly 1 cup cold water , stirring briskly , and boil till it thickens .
添加 缓慢地 1 杯子 寒冷的 水 , 搅拌 轻快地 , 和 熬 直到 它 增厚 .

慢慢加入 1 杯冷水，快速搅拌，煮至浓稠。

[kiːp] [ɪn] [lɑːdʒ] - [maʊðd] ['bɒt(ə)l] . [-] [-]
Keep in large - mouthed bottle . [10] [11]
保持 在 大的 - 嘴巴 瓶子 . [-] [-]

请用大口瓶保存。[10][11]

['brekfəst] ['dɪʃɪz] .
BREAKFAST DISHES .
早餐 菜肴 .

早餐菜肴。

[beɪkt] ['ɒmlət] — [nəʊ] . [wʌn] .
Baked Omelet — No . 1 .
烘焙 煎蛋卷 — 不 . 1 .

烤蛋饼——第一名。

[faɪv] [egz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [kɔːn] [stɑːtʃ] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
5 eggs , 1 / 2 cup of milk , 1 / 2 teaspoon corn starch , pepper and salt .
5 鸡蛋 , 1 / 2 杯子 的 牛奶 , 1 / 2 茶匙 玉米 淀粉 , 胡椒 和 盐 .

5 个鸡蛋，1/2 杯牛奶，1/2 茶匙玉米淀粉，胡椒粉和盐。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] ['seprətli] [ænd; ənd] ['veri] [stɪf] ;
Beat the whites and yolks of the eggs separately and very stiff ;
打 这 白人 和 蛋黄 的 这 鸡蛋 分别地 和 非常 僵硬的 ;

将蛋清和蛋黄分别打发至非常硬挺；

[stɜː(r)] ['laɪtli] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .
stir lightly together and add other ingredients .
搅拌 轻轻 一起 和 添加 其他 原料 .

轻轻搅拌均匀，然后加入其他配料。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['pʊdɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
Bake in a buttered pudding - dish and serve immediately .
烤 在 一个 涂黄油的 布丁 - 盘子 和 服务 立即地 .

在涂抹了黄油的布丁盘中烘烤，然后立即食用。

[beɪkt] ['ɒmlət] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Baked Omelet — No . 2 .
烘焙 煎蛋卷 — 不 . 2 .

烤蛋卷——2号。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] [bɔɪld] .
1 / 2 cup of milk boiled .
1 / 2 杯子 的 牛奶 煮沸 .

半杯煮沸的牛奶。

[stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [sɪks] [egz] [tɪl] [θɪk] .
Stir in the well - beaten yolks of 6 eggs till thick .
搅拌 在 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 6 鸡蛋 直到 厚的 .

加入打散的6个鸡蛋的蛋黄，搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːtspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
Add a dessertspoon of butter and salt to taste .
添加 一个 甜点勺 的 黄油 和 盐 到 品尝 .

加入一甜点勺黄油，并根据口味加盐。

['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['waɪts] [ɒv; əv][sɪks] [egz] , [wel] - ['biːt(ə)n] .
After removing from the fire , add whites of 6 eggs , well - beaten .
后 移除 从 这 火 ， 添加 白人 的 6 鸡蛋 ，出色地 - 被打败 .

从火上移开后，加入 6 个打散的鸡蛋清。

[beɪk] [ten] ['mɪnɪts] [ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n] ['hiːtɪd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [keɪk] .
Bake ten minutes in an oven heated as for cake .
烤 十 分钟 在 一个 烤箱 加热 作为 为了 蛋糕 .

放入预热至蛋糕烘烤温度的烤箱中烘烤十分钟。

[bred] ['ɒmlət] .
Bread Omelet .
面包 煎蛋卷 .

面包煎蛋卷。

[bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['pɑːsli] [rʌbd] [faɪn] ; [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['ʌnjən] ; [θriː] [egz] ['biːt(ə)n] ['laɪtli] .
Bread crumbs and parsley rubbed fine ; a little chopped onion ; 3 eggs beaten lightly .
面包 面包屑 和 香菜 摩擦 美好的 ; 一个 小的 切碎 洋葱 ; 3 鸡蛋 被打败 轻轻 .

面包屑和欧芹碎；少许洋葱碎；3 个鸡蛋轻轻打散。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] , ['pepə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] , [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
Add a cup of milk , pepper , salt and a little nutmeg , with a tablespoonful of butter .
添加 一个 杯子 的 牛奶 ， 胡椒 ， 盐 和 一个 小的 肉豆蔻 ， 和 一个 一汤匙 的 黄油 .

加入一杯牛奶、胡椒粉、盐和少许肉豆蔻，以及一汤匙黄油。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake in a moderate oven .
烤 在 一个 缓和 烤箱 .

用中等温度的烤箱烘烤。

[beɪkt] [egz] .
Baked Eggs .
烘焙 鸡蛋 .

烤鸡蛋。

['seprət] [ðə; ði] ['waɪts] [frɒm; frəm][ðə; ði] [jəʊk] ['kiːpɪŋ] [iːtʃ] [jəʊk] ['seprət] .
Separate the whites from the yolks keeping each yolk separate .
分离 这 白人 从 这 蛋黄 保持 每个 蛋黄 分离 .

将蛋白和蛋黄分开，每个蛋黄都要单独保存。

[sɔːlt][ðə; ði] ['waɪts] , [waɪl] ['biːtɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [ðen] [spred] [ɒn][ə; eɪ]['plætə(r)] .
Salt the whites , while beating to a stiff froth , then spread on a platter .
盐 这 白人 ， 尽管 殴打 到 一个 僵硬的 泡沫 ， 然后 传播 在 一个 拼盘 .

将蛋白加盐，打发至起泡，然后铺在盘子上。

[pleɪs] [ðə; ði] [jəʊk] [æt; ət]['regjələ(r)] ['dɪstənsɪz] [ə'pɑːt][ɪn] ['kævətiz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði]['biːt(ə)n] ['waɪts] ,
Place the yolks at regular distances apart in cavities made in the beaten whites ,
地方 这 蛋黄 在 常规的 距离 除 在 空腔 制成 在 这 被打败 白人 ,

将蛋黄以均匀的间距放入打发的蛋白中挖出的凹槽里。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [tɪl] [braʊn] . [-]
and bake in a moderate oven till brown . [12]
和 烤 在 一个 缓和 烤箱 直到 棕色的 . [-]

用中等温度的烤箱烤至棕色。[12]

[egz] ([ˌeɪ 'juː]['maɪˌrɑːn]) [wɪð] [ə'spærəgəs] .
Eggs (au miron) with Asparagus .
鸡蛋 (au 米隆) 和 芦笋 .

芦笋炒鸡蛋。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [griːn] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] ['piːz] ,
Cut off the green part of the asparagus the size of peas ,
切 离开 这 绿色的 部分 的 这 芦笋 这 尺寸 的 豌豆 ,

切掉芦笋绿色部分，大小如豌豆。

[ænd; ənd] [skɔːld] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] ,
and scald in hot water a few minutes , then put in the saucepan with a little butter ,
和 烫伤 在 热的 水 一个 很少 分钟 , 然后 放 在 这 平底锅 和 一个 小的 黄油 ,

用热水焯烫几分钟，然后放入平底锅中，加入少许黄油。

[smɔːl] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [jʌŋ] ['ʌnjənz] [taɪd] [tə'geðə(r)] ([səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [bɪ'fɔː(r)] ['breɪkɪŋ] [ðə; ði] [egz] [ɒn] [ðə; ði] [ə'spærəgəs]) .
small bunch of parsley and young onions tied together (so that it can be removed before breaking the eggs on the asparagus) .
小的 束 的 香菜 和 年轻的 洋葱 系 一起 (所以 那 它 能 是 已移除 前 打破 这 鸡蛋 在 这 芦笋) .

将一小束欧芹和嫩洋葱捆在一起（以便在芦笋上打鸡蛋之前将其取出）。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] , ['wɔːtə(r)] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ʃʊgə(r)] ,
Add a little flour , water , salt , pepper and a little sugar ,
添加 一个 小的 面粉 , 水 , 盐 , 胡椒 和 一个 小的 糖 ,

加入少许面粉、水、盐、胡椒粉和少许糖。

['stjuːɪŋ] [tə'geðə(r)] [tɪl] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪz] [ɪ'væpəreɪtɪd] .
stewing together till the water is evaporated .
炖 一起 直到 这 水 是 蒸发 .

一起炖煮直到水分蒸发。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [breɪk] [sʌm; səm] [egz] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] .
Then put in a baking - dish and break some eggs over the top .
然后 放 在 一个 烘烤 - 盘子 和 休息 一些 鸡蛋 超过 这 顶部 .

然后放入烤盘，并在上面打入一些鸡蛋。

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ,
Put a little salt , pepper and nutmeg over the eggs and cook in the oven ,
放 一个 小的 盐 , 胡椒 和 肉豆蔻 超过 这 鸡蛋 和 厨师 在 这 烤箱 ,

在鸡蛋上撒少许盐、胡椒粉和肉豆蔻粉，放入烤箱烤熟。

[bʌt; bət] [nɒt] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [let] [ðə; ði] [egz] [get] [hɑːd] .
but not long enough to let the eggs get hard .
但 不是 长的 足够的 到 让 这 鸡蛋 得到 难的 .

但时间不够长，不足以让鸡蛋变硬。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
Serve immediately .
服务 立即地 .

立即食用。

[kɔːn] ['ɒmlət] .
Corn Omelet .
玉米 煎蛋卷 .

玉米煎蛋卷。

[teɪk] [ðə; ði] [wel] - [fɪld] [ɪəz] [ɒv; əv] [kɔːn] , [kʌt] [ðə; ði] ['kɜːrnl] [daʊn] [ðə; ði]['sentə(r)] ,

Take the well - filled ears of corn , cut the kernels down the center ,

拿 这 出色地 - 已填 耳朵 的 玉米 , 切 这 内核 向下 这 中心 ,

取饱满的玉米棒，将玉米粒从中间切开，

['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] ['luːs(ə)n] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [kɒb] ;

being careful not to loosen them from the cob ;

存在 小心 不是 到 松开 他们 从 这 玉米 ;

小心别让它们从玉米棒上松脱；

[ðen] ['teɪkaʊt] [ðə; ði] [pʌlp] [baɪ] ['presɪŋ] ['daʊnwəd] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .

then takeout the pulp by pressing downward with a knife .

然后 取出 这 纸浆 经过 紧迫 向下 和 一个 刀 .

然后用刀向下按压，取出果肉。

[tuː; tə] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [kɔːn] [pʌlp] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz]

To 3 tablespoons of corn pulp add the well - beaten yolks of 3 eggs

到 3 汤匙 的 玉米 纸浆 添加 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 3 鸡蛋

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .

and a little salt .

和 一个 小的 盐 .

将 3 汤匙玉米浆加入 3 个打散的蛋黄和少许盐。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [kɔːn] ,

Beat the whites of the eggs to a stiff froth , mix with the corn ,

打 这 白人 的 这 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 , 混合 和 这 玉米 ,

将蛋白打发至硬性发泡，与玉米混合。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] [pæn] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] .

and put in a hot pan with a little butter .

和 放 在 一个 热的 平底锅 和 一个 小的 黄油 .

放入热锅中，加入少许黄油。

['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] [pleɪs] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [bɜːn] .

Cover , and place where it will not burn .

覆盖 , 和 地方 在哪里 它 将要 不是 烧伤 .

盖好，放在不会燃烧的地方。

[wen] [dʌn] , [fəʊld] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] .

When done , fold over and serve on a hot dish .

什么时候 完毕 , 折叠 超过 和 服务 在 一个 热的 盘子 .

做好后，对折后盛入热盘中即可食用。

[bə'nɑːnəz] ([æz; əz] [ə; eɪ] ['brekfəst] [dɪʃ]) .

Bananas (as a breakfast dish) .

香蕉 (作为 一个 早餐 盘子) .

香蕉（作为早餐菜肴）。

[slaɪs] [bə'nɑːnəz] ['leŋθwaɪz] ; [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [pæn] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] ['ʌv(ə)n] ;

Slice bananas lengthwise ; put them in a buttered pan and brown in oven ;

片 香蕉 纵向 ; 放 他们 在 一个 涂黄油的 平底锅 和 棕色的 在 烤箱 ;

将香蕉纵向切片；放入涂有黄油的平底锅中，在烤箱中烤至金黄色；

[ɔː(r)] [ðeɪ] [kæn; kən] [biː; bi] [dip] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [fraɪd] ; [ɔː(r)] [slaɪst] [ænd; ənd] [sɜːvd] [kəʊld] [wɪð]

or they can be dipped in butter and fried ; or sliced and served cold with

或者 他们 能 是 浸入 在 黄油 和 油煎 ; 或者 切片 和 服务 寒冷的 和

[kriːm] .

cream .

奶油 .

或者可以蘸黄油煎炸；或者切片后佐以奶油冷食。

[beɪkt] ['pepəz] .
Baked Peppers .
烘焙 辣椒 .

烤甜椒。

[kʌt] [ɒf] [tɒps] ; [teɪk] [ðə; ði] [si:dz] [aʊt] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] ['sɒsɪdʒ] [mi:t] .
Cut off tops ; take the seeds out and fill with sausage meat .
切 离开 最高额 ; 拿 这 种子 出去 和 充满 和 香肠 肉 .

切掉顶部；取出籽，填入香肠肉。

[beɪk] ['fɔ:ti] ['mɪnɪts] . [-]
Bake forty minutes . [13]
烤 四十 分钟 . [-]

烘烤四十分钟。[13]

[beɪkt] [bi:nz] .
Baked Beans .
烘焙 豆子 .

烤豆。

[səʊk] [wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv] [pi:] [bi:nz] ['əʊvə(r)] [naɪt] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] .
Soak 1 quart of pea beans over night in cold water .
浸泡 1 夸脱 的 豌豆 豆子 超过 夜晚 在 寒冷的 水 .

将1夸脱豌豆浸泡在冷水中过夜。

[ɪn] ['mɔ:nɪŋ] [dreɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] ['ɜ:θn] [bi:n] - [pɒt] [wɪð] [wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt] , [wʌn] / [ˌtu:'tu:] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ,
In morning drain and place in earthen bean - pot with 1 teaspoon salt , 1 / 2 of pepper ,
在 早晨 流走 和 地方 在 土 豆 - 锅 和 1 茶匙 盐 , 1 / 2 的 胡椒 ,

早上沥干水分，放入陶罐中，加入1茶匙盐、1/2茶匙胡椒粉。

[ˌtu:'tu:] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [fæt] [pɔ:k] , [skɔ:d] ;
2 of sugar , 1 pound fat pork , scored ;
2 的 糖 , 1 磅 胖的 猪肉 , 得分 ;

2 磅糖，1 磅肥猪肉，划刀；

[fɪl] [ðə; ði] [pɒt] [wɪð] [wɔ:m] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ɔ:l] [deɪ] ,
fill the pot with warm water and bake in a moderate oven all day ,
充满 这 锅 和 温暖的 水 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 全部 天 ,

将锅装满温水，放入中等温度的烤箱烘烤一整天。

[æz; əz] ['wɔ:tə(r)] [ɪ'væpəreɪts] ['ædɪŋ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tu:; tə] [ki:p] [ðem; ðəm] [mɔɪst] .
as water evaporates adding sufficient to keep them moist .
作为 水 蒸发 添加 充足的 到 保持 他们 潮湿 .

随着水分蒸发，会补充足够的水分以保持它们湿润。

[ðeɪ] ['kænɒt] [bi:; bi] [beɪkt] [tu:] [lɒŋ] .
They cannot be baked too long .
他们 不能 是 烘焙 也 长的 .

它们不能烤太久。

[fɪʃ] - [bɔ:lz] .
Fish - balls .
鱼 - 球 .

鱼丸。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [rɔ:] [sɔ:lt] [fɪʃ] ; [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊz] ; [wʌn] ['ti:spu:nfʊl] ['bʌtə(r)] ;
1 cup of raw salt fish ; 1 pint of potatoes ; 1 teaspoonful butter ;
1 杯子 的 生的 盐 鱼 ; 1 品脱 的 土豆 ; 1 一茶匙 黄油 ;

1 杯生咸鱼；1 品脱土豆；1 茶匙黄油；

[wʌn] [eg] [wel] ['biːt(ə)n] ; [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['pepə(r)] .
1 egg well beaten ; a little pepper .
1 蛋 出色地 被打败 ; 一个 小的 胡椒 .

1 个打散的鸡蛋；少许胡椒粉。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [pɪk] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [friː] [frɒm; frəm] [bəʊnz] .
Wash and pick the fish in small pieces free from bones .
洗 和 挑选 这 鱼 在 小的 件 自由的 从 骨头 .

将鱼洗净，剔除鱼刺，切成小块。

[peə(r)][ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .
Pare the potatoes and cut in small pieces .
削减 这 土豆 和 切 在 小的 件 .

将土豆削皮，切成小块。

[pʊt] [bəʊθ] [tə'geðə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
Put both together in a stew - pan and cover with boiling water ,
放 两个都 一起 在 一个 炖 - 平底锅 和 覆盖 和 沸腾 水 ,

将两者一起放入炖锅中，并倒入沸水没过食材。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] .
and boil until the potatoes are soft .
和 熬 直到 这 土豆 是 柔软的 .

煮至土豆软烂。

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [mæʃ] [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] ['veri] [lait] .
Drain off the water , mash and beat till very light .
流走 离开 这 水 , 捣碎 和 打 直到 非常 光 .

沥干水分，捣碎并搅拌至非常蓬松。

[wen] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['veri] [hɒt] [lɑːd] .
When a little cool , add the egg and fry in very hot lard .
什么时候 一个 小的 凉爽的 , 添加 这 蛋 和 炒 在 非常 热的 猪油 .

稍微冷却后，加入鸡蛋，用很热的猪油煎炸。

[pə'teɪtəʊz] [wɪð] [tʃiːz] .
Potatoes with Cheese .
土豆 和 奶酪 .

奶酪土豆。

[ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)] [bɔɪld] [ænd; ənd][kʌt][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] , ['kʌvəd] [wɪð] [mɪlk][ɔː(r)] [kriːm] .
The potatoes are boiled and cut in small pieces , covered with milk or cream .
这 土豆 是 煮沸 和 切 在 小的 件 , 涵盖 和 牛奶 或者 奶油 .

土豆煮熟后切成小块，淋上牛奶或奶油。

[pʊt] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [tʃiːz] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .
Put bread crumbs and cheese over the top .
放 面包 面包屑 和 奶酪 超过 这 顶部 .

在上面撒上面包屑和奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [tɪl] [braʊn] .
Add butter and bake till brown .
添加 黄油 和 烤 直到 棕色的 .

加入黄油，烤至棕色。

[ˌvɜːmɪ'tʃeli] ([æz; əz][ə; eɪ] ['brekfəst] [dɪʃ]) .
Vermicelli (as a breakfast dish) .
粉丝 (作为 一个 早餐 盘子) .

粉丝（作为早餐菜肴）。

[tuː; tə][θriː][paɪnts][ɒv; əv] ['bʌblɪŋ] , ['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði][best] [ˌvɜːmɪ'tʃeli]
To 3 pints of bubbling , salted water , add 1 pint of the best vermicelli
到 3 品脱 的 冒泡 , 咸的 水 , 添加 1 品脱 的 这 最好的 粉丝
;
;
;

在 3 品脱沸腾的盐水中加入 1 品脱最好的粉丝；

[bɔɪl] ['brɪskli] [ten] ['mɪnɪts] , [dreɪn] [ɒf] [ɔːl][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]
boil briskly ten minutes , drain off all the water and serve hot with butter and
熬 轻快地 十 分钟 , 流走 离开 全部 这 水 和 服务 热的 和 黄油 和
[kriːm] . [-] [-]
cream . [14] [15]
奶油 . [-] [-]

大火煮沸十分钟，沥干水分，趁热与黄油和奶油一起食用。[14][15]

[fɪʃ] .
FISH .
鱼 .

鱼。

[fɪʃ] [ə; eɪ][lɑː] [k'rem] .
Fish a la Creme .
鱼 一个 拉 奶油 .

奶油鱼。

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['stɜːdʒən] [ɔː(r)] ['eni] ['sɒlɪd] [waɪt] [fɪʃ] [bɔɪld] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
3 pounds of sturgeon or any solid white fish boiled until tender .
3 磅 的 鲟 或者 任何 坚硬的 白色的 鱼 煮沸 直到 投标 .

3磅鲟鱼或其他任何肉质洁白的鱼，煮至软烂。

[rɪ'muːv] [bəʊn] , [mɪns] [faɪn] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [waɪn] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] .
Remove bone , mince fine , and season with salt , pepper , wine and lemon juice .
消除 骨 , 剁碎 美好的 , 和 季节 和 盐 , 胡椒 , 葡萄酒 和 柠檬 汁 .

剔除骨头，剁成碎末，用盐、胡椒粉、葡萄酒和柠檬汁调味。

[wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [bɔɪld] [wɪð] [tuː] [gʊd] - [saɪzd] ['ʌnjənz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ɪn] [ʃredz] .
1 quart milk , boiled with two good - sized onions until they are in shreds .
1 夸脱 牛奶 , 煮沸 和 二 好的 - 尺寸 洋葱 直到 他们 是 在 碎屑 .

1夸脱牛奶，与两个大洋葱一起煮至洋葱碎末状。

[rʌb] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] [lɑːdʒ] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]
Rub to a cream 1 / 2 pound butter and two large tablespoonfuls of
擦 到 一个 奶油 1 / 2 磅 黄油 和 二 大的 汤匙 的
['flaʊə(r)] .
flour .
面粉 .

将半磅黄油和两大勺面粉揉搓成奶油状。

[streɪn] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] [wɪð] [ðɪs] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ði] [stjuː] - [pæn][ænd; ənd][bɔɪl] [ə'gen] ,
Strain the boiling milk with this and return to the stew - pan and boil again ,
拉紧 这 沸腾 牛奶 和 这 和 返回 到 这 炖 - 平底锅 和 熬 再次 ,

用这个滤网过滤沸腾的牛奶，然后倒回炖锅再次煮沸。

['teɪkɪŋ] [keə(r)][tuː; tə][stɜː(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] [lʌmps] [ænd; ənd] ['bɜːnɪŋ] .
taking care to stir to prevent lumps and burning .
采取 关心 到 搅拌 到 防止 肿块 和 燃烧 .

注意搅拌，防止结块和烧焦。

[greɪt] [ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv][wʌn]['lemən] ,
Grate the rind of one lemon ,
格特 这 果皮 的 一 柠檬 ,

将一个柠檬的皮磨碎，

[wɪð] [dʒuːs][ænd; ənd][wʌn]['tʌmblə(r)][ɒv; əv][waɪn][ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] [θruː] [ðə; ði] [fɪʃ] .
with juice and one tumbler of wine and mix thoroughly through the fish .
和 汁 和 一 不倒翁 的 葡萄酒 和 混合 彻底 通过 这 鱼 .

加入果汁和一杯葡萄酒，与鱼充分混合。

[teɪk] [wʌn][ləʊf][ɒv; əv] [bred] , [rɪ'muːvɪŋ] [ɔːl] [krʌst] , [ænd; ənd] [pɑːs] [θruː] [ðə; ði]['kʌləndə(r)] .
Take one loaf of bread , removing all crust , and pass through the colander .
拿 一 面包 的 面包 ， 移除 全部 地壳 ， 和 经过 通过 这 滤器 .

取一条面包，去掉面包皮，然后用漏勺过滤。

[hæv; həv] [dɪʃ] ['veri] [hɒt] , ['pʊtɪŋ] [fɪʃ] [ænd; ənd] [krʌmz] [ɪn] ['leɪəz] , ['brɪŋɪŋ] [krʌmz] [ɒn][tɒp] .
Have dish very hot , putting fish and crumbs in layers , bringing crumbs on top .
有 盘子 非常 热的 ， 推杆 鱼 和 面包屑 在 层 ， 带来 面包屑 在 顶部 .

将菜肴趁热放入锅中，将鱼和面包屑分层放入，最后将面包屑放在最上面。

[pleɪs] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
Place in hot oven for a few minutes .
地方 在 热的 烤箱 为了 一个 很少 分钟 .

放入热烤箱烤几分钟。

[ə; eɪ][naɪs] [lʌntʃ] [dɪʃ] .
A nice lunch dish .
一个 好的 午餐 盘子 .

一道不错的午餐菜。

[ə; eɪ] [nɔː'wiːdʒən] [fɪʃ] [dɪʃ] .
A Norwegian Fish Dish .
一个 挪威 鱼 盘子 .

一道挪威鱼料理。

[teɪk] [ə; eɪ] [freʃ] ['kɒdfɪʃ] [weɪɪŋ] [ə'baʊt][fɔːr] [paʊndz] ; [duː; də][nɒt] [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] ,
Take a fresh codfish weighing about 4 pounds ; do not wash it ,
拿 一个 新鲜的 鳕鱼 称重 关于 4 磅 ; 做 不是 洗 它 ,

取一条重约4磅的新鲜鳕鱼；不要清洗。

[bʌt; bət][waɪp] [wɪð] [ə; eɪ] [sɒft] [klɒθ] [rʌŋ] [aʊt] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
but wipe with a soft cloth wrung out in cold water .
但 擦拭 和 一个 柔软的 布 拧干 出去 在 寒冷的 水 .

但请用冷水拧干的软布擦拭。

[skreɪp] [ɔːl][ðə; ði] [fleʃ] [frɒm; frəm][skɪn][ænd; ənd][bəʊn] ; [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [hed] ,
Scrape all the flesh from skin and bone ; and put the head ,
刮 全部 这 肉 从 皮肤 和 骨 ; 和 放 这 头 ,

刮掉皮和骨头上的所有肉；然后把头放进去，

[bəʊnz][ænd; ənd][skɪn][ɒn][tuː; tə][bɔɪl] , [ænd; ənd] [wen] ['θʌrəli] [kʊkt] , [streɪn] .
bones and skin on to boil , and when thoroughly cooked , strain .
骨头 和 皮肤 在 到 熬 , 和 什么时候 彻底 煮熟 , 拉紧 .

将骨头和皮一起放入锅中煮，煮熟后沥干水分。

[teɪk] ['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv] [skreɪpt] [fɪʃ] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['suːɪt; 'sjuːɪt] ,
Take equal parts of scraped fish and chopped suet ,
拿 平等的 部分 的 刮擦 鱼 和 切碎 羊脂 ,

取等量的刮鱼皮的鱼肉和切碎的牛油，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [paʊnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] .
one tablespoon of salt and pound to a paste .
一 汤匙 的 盐 和 磅 到 一个 粘贴 .

加入一汤匙盐，捣成糊状。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [egz] , [-]
Add 2 eggs , [16]
添加 2 鸡蛋 , [-]

加入 2 个鸡蛋，[16]

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] [ænd; ənd]['dʒɪndʒə(r)] .
2 tablespoonfuls of flour , a little mace and ginger .
2 汤匙 的 面粉 , 一个 小的 锤 和 姜 .

2 汤匙面粉，少许肉豆蔻和生姜。

[bɔɪl] [sʌm; səm] [kriːm] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɒft] ['bætə(r)] .
Boil some cream , and when cold , gradually add enough to make a soft batter .
熬 一些 奶油 , 和 什么时候 寒冷的 , 逐步地 添加 足够的 到 制作 一个 柔软的 连击 .

将一些奶油煮沸，冷却后，逐渐加入适量的面糊，直至形成柔软的面糊。

[traɪ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [stɒk] [tuː; tə] [siː] [ɪf] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɪz] [raɪt] .
Try a little of this in the boiling stock to see if the consistency is right .
尝试 一个 小的 的 这 在 这 沸腾 库存 到 看 如果 这 一致性 是 正确的 .

取少量加入沸腾的肉汤中，看看浓稠度是否合适。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] , ['bredɪd] [məʊld] [ænd; ənd] [kʊk] [tuː] ['aʊəz] .
Then put in a buttered , breaded mould and cook two hours .
然后 放 在 一个 涂黄油的 , 裹面包屑的 模具 和 厨师 二 小时 .

然后放入涂了黄油、裹了面包屑的模具中，烤两个小时。

[ɪf] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]['bætə(r)][ɪz] [left] ,
If some of the batter is left ,
如果 一些 的 这 连击 是 左边 ,

如果面糊还剩一些，

[fɔːm] [ɪn] [bɔːlz] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ði] [fɪʃ] [stɒk] [ænd; ənd] [sɜːv] [æz; əz] [suːp] .
form in balls and cook in the fish stock and serve as soup .
形式 在 球 和 厨师 在 这 鱼 库存 和 服务 作为 汤 .

将面团搓成丸子，放入鱼汤中煮熟，即可作为汤食用。

['fɪnən] ([frɒm; frəm] [dɛl'mɑnɪkoʊz]) .
Finnan haddies (from Delmonico's) .
芬南 黑线鳕 (从 德尔莫尼科的) .

芬兰哈迪斯（来自德尔莫尼科）。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [fɪʃ] [pɪkt] [ʌp] [ænd; ənd] [breiz] [ɪn]['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] :
1 / 2 pound of fish picked up and braized in butter and cooked in the following sauce :
1 / 2 磅 的 鱼 挑选 向上 和 红烧 在 黄油 和 煮熟 在 这 下列的 酱 :

半磅鱼肉用黄油慢炖，再用以下酱汁烹制：

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] ['əʊvə(r)] [hɑːd] [bɔɪld] [eg] [kʌt] [ɪn] [sk'weəz] ; [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [rɔː] [eg] ;
1 cup of cream over hard boiled egg cut in squares ; the yolk of 1 raw egg ;
1 杯子 的 奶油 超过 难的 煮沸 蛋 切 在 正方形 ; 这 蛋黄 的 1 生的 蛋 ;

1 杯奶油浇在切成方块的煮熟鸡蛋上；1 个生鸡蛋的蛋黄；

[ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['iːdən] [tʃiːz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][tuː; tə] ['θɪkən] ; [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['pepə(r)] [ænd; ənd] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .
a tablespoonful of Edan cheese , a little flour to thicken ; a little pepper and Worcestershire sauce .
一个 一汤匙 的 埃丹 奶酪 , 一个 小的 面粉 到 加厚 ; 一个 小的 胡椒 和 伍斯特郡 酱 .

一汤匙伊丹奶酪，少许面粉勾芡；少许胡椒粉和伍斯特沙司。

[sɜːv] [ɒn] [təʊst] .
Serve on toast .
服务 在 吐司 .

涂抹在吐司上即可。

[stʌft] [smelt] .
Stuffed Smelt .
填充 冶炼 .

酿胡瓜鱼。

[ɪn'ɡriːdiənts] [ɒv; əv] ['stʌfɪŋ] : [wʌn] / [fɔːr] [kʌp] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ; [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] ,
Ingredients of stuffing : 1 / 4 cup of melted butter ; 1 cup of bread crumbs ,
原料 的 馅 : 1 / 4 杯子 的 融化 黄油 ; 1 杯子 的 面包 面包屑 ,

馅料配料：1/4 杯融化的黄油；1 杯面包屑，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjən] ; [wʌn] / [fɔːr] [spuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] ; [wʌn] / [fɔːr] [spuːn] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [hɜːbs] .
1 teaspoonful of chopped onion ; 1 / 4 spoon of salt ; 1 / 4 spoon of pepper and a few herbs .
1 一茶匙 的 切碎 洋葱 ; 1 / 4 勺子 的 盐 ; 1 / 4 勺子 的 胡椒 和 一个 很少 草药 .

1茶匙切碎的洋葱；1/4茶匙盐；1/4茶匙胡椒粉和一些香草。

[bəʊn] [ðə; ði] [smelt] , [stʌf] [ænd; ənd] [səʊ] [ʌp] .
Bone the smelt , stuff and sew up .
骨 这 冶炼 , 东西 和 缝 向上 .

剔除胡瓜鱼的骨头，填馅，然后缝合起来。

[rəʊl] [ɪn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [faɪn] [bred] [krʌmz] .
Roll in melted butter and fine bread crumbs .
卷 在 融化 黄油 和 美好的 面包 面包屑 .

裹上融化的黄油和细面包屑。

[beɪk] [ə'baʊt] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Bake about fifteen minutes .
烤 关于 十五 分钟 .

烘烤约十五分钟。

[sɔːs] . — [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtə(r)] [wɜːkt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ; [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [eɡz] ['biːt(ə)n] [ɪn] [wʌn] [baɪ] [wʌn] ;
Sauce . — 1 / 2 cup butter worked to a cream ; yolks of 3 eggs beaten in one by one ;
酱 . — 1 / 2 杯子 黄油 工作 到 一个 奶油 ; 蛋黄 的 3 鸡蛋 被打败 在 一 经过 一 ;

酱汁——将1/2杯黄油搅打成奶油状；将3个鸡蛋的蛋黄逐个打入；

[dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ə; eɪ] ['lemən] ; [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnfʊl] [sɔːlt] , [wʌn] / [fɔːr] ['tiːspuːn] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
juice of 1 / 2 a lemon ; 1 / 2 teaspoonful salt , 1 / 4 teaspoon pepper and 1 / 2 cup boiling water .
汁 的 1 / 2 一个 柠檬 ; 1 / 2 一茶匙 盐 , 1 / 4 茶匙 胡椒 和 1 / 2 杯子 沸腾 水 .

半个柠檬的汁；半茶匙盐，四分之一茶匙胡椒粉和半杯沸水。

[biːt] [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [stəʊv] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] ['θɪkən] . [-]
Beat and put on stove in a saucepan of boiling water to thicken . [17]
打 和 放 在 火炉 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 到 加厚 . [-]

打散后放入沸水锅中煮至浓稠。[17]

[braʊn] [fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] .
Brown Fish Chowder .
棕色的 鱼 浓汤 .

棕鱼浓汤。

[wʌn] ['ʌnjən] [fraɪd] [ɪn] ['bʌtə(r)] .
1 onion fried in butter .
1 洋葱 油煎 在 黄油 .

1 个洋葱用黄油煎熟。

[kʌt] ['eni] [waɪt] [fɪʃ] [ɪn] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [ðɪs] ['ɑ:ftə(r)] [fɜ:st] ['rəʊlɪŋ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] ['flaʊə(r)]
Cut any white fish in small pieces and fry in this after first rolling the fish in flour
切 任何 白色的 鱼 在 小的 件 和 炒 在 这 后 第一的 滚动 这 鱼 在 面粉

.
.
.

将白鱼切成小块，先将鱼块裹上面粉，然后用这种油煎炸。

[teɪk] [ðə; ði] [fɪʃ] [aʊt] [ænd; ənd] [leɪ] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] .
Take the fish out and lay on brown paper .
拿 这 鱼 出去 和 躺 在 棕色的 纸 .

把鱼取出，放在牛皮纸上。

[pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spən] [ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] [draɪ] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [stɜ:(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [braʊn] ;
Put into a saucepan 2 tablespoonfuls dry flour and stir until it is brown ;
放 进入 一个 平底锅 2 汤匙 干燥 面粉 和 搅拌 直到 它 是 棕色的 ;

在平底锅中放入 2 汤匙干面粉，搅拌至呈棕色；

[ðen] ['grædʒuəli] [stɜ:(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv] ['wɔ:tə(r)] .
then gradually stir in a quart of water .
然后 逐步地 搅拌 在 一个 夸脱 的 水 .

然后慢慢搅拌加入一夸脱水。

[wen] [ðɪs] [hæz; həz] [bɔɪld] , [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] . [-] [-]
When this has boiled , add the fish and seasoning . [18] [19]
什么时候 这 有 煮沸 , 添加 这 鱼 和 调料 . [-] [-]

水开后，加入鱼和调味料。[18][19]

['ɒntreɪz] .
ENTREES .
主菜 .

入口。

['tʃɪkɪn] ['terəpɪn] — [nəʊ] . [wʌn] .
Chicken Terrapin — No . 1 .
鸡 龟 — 不 . 1 .

鸡龟——1号。

[tʃɒp] [ðə; ði] [mi:t] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kəʊld] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [wʌn] ['pɑ:bɔil] [swi:t] - [bred] [kwaɪt] [faɪn] .
Chop the meat of a cold chicken and 1 parboiled sweet - bread quite fine .
劈 这 肉 的 一个 寒冷的 鸡 和 1 半熟 甜的 - 面包 相当 美好的 .

将一只冷鸡的肉和 1 个半熟的甜面包剁成碎末。

[meɪk] [ə; eɪ] [kri:m] [sɔ:s] , [wɪð] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [swi:t] [kri:m] ,
Make a cream sauce , with 1 cup of sweet cream ,
制作 一个 奶油 酱 , 和 1 杯子 的 甜的 奶油 ,

用1杯甜奶油制作奶油酱汁。

[ə; eɪ] ['kwɔ:tə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .
a quarter of a cup of butter and 2 tablespoonfuls of flour .
一个 四分之一 的 一个 杯子 的 黄油 和 2 汤匙 的 面粉 .

四分之一杯黄油和2汤匙面粉。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [swi:t] - [bredz] .
Put in the chicken and sweet - breads .
放 在 这 鸡 和 甜的 - 面包 .

放入鸡肉和牛胸腺。

[kiːp] [ˌaɪ 'tiː][hɒt][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv]
Keep it hot in a double boiler and just before serving add the yolks of
保持 它 热的 在 一个 双倍的 锅炉 和 只是 前 服务 添加 这 蛋黄 的
[ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd][ə; eɪ][waɪn] - [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] [waɪn] .
2 eggs and a wine - glass of sherry wine .
2 鸡蛋 和 一个 葡萄酒 - 玻璃 的 雪利酒 葡萄酒 .

用双层蒸锅保温，上桌前加入 2 个蛋黄和一杯雪利酒。

['tʃɪkɪn] ['terəpɪn] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Chicken Terrapin No . 2 .
鸡 龟 不 . 2 .

鸡龟2号。

[kʌt] [ə; eɪ][kəʊld] [bɔɪld] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [smɔːl] [sk'weəz] , [rɪ'muːvɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [skɪn] .
Cut a cold boiled chicken in small squares , removing all the skin .
切 一个 寒冷的 煮沸 鸡 在 小的 正方形 , 移除 全部 这 皮肤 .

将煮熟的冷鸡切成小方块，去掉鸡皮。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['skɪlɪt] [wɪð] [wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv]
Put into a skillet with 1 / 2 pint of cream and 1 / 4 pound of
放 进入 一个 煎锅 和 1 / 2 品脱 的 奶油 和 1 / 4 磅 的
['bʌtə(r)] ,
butter ,
黄油 ,

将其放入煎锅中，加入半品脱奶油和四分之一磅黄油，

[rəʊld] [ɪn][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , ['siːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] [red] ['pepə(r)] .
rolled in 1 tablespoonful of flour , seasoned with salt and red pepper .
滚动 在 1 一汤匙 的 面粉 , 经验丰富的 和 盐 和 红色的 胡椒 .

裹上1汤匙面粉，用盐和红辣椒调味。

[hæv; həv] ['redi] [θriː][hɑːd] [bɔɪld] [egz] [tʃɒpt] [faɪn] .
Have ready 3 hard boiled eggs chopped fine .
有 准备好 3 难的 煮沸 鸡蛋 切碎 美好的 .

准备好3个切碎的煮熟鸡蛋。

[wen] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [hæz; həz] [riːtʃt] [ə; eɪ][bɔɪl] , [stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] [wɪð]
When the chicken has reached a boil , stir in a large glass of sherry with
什么时候 这 鸡 有 达到 一个 熬 , 搅拌 在 一个 大的 玻璃 的 雪利酒 和
[ðə; ði] [eg] ,
the egg ,
这 蛋 ,

鸡汤煮沸后，倒入一大杯雪利酒和鸡蛋，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
and serve hot .
和 服务 热的 .

趁热食用。

['tʃɪkɪn] ['terəpɪn] — [nəʊ] . [θriː] .
Chicken Terrapin — No . 3 .
鸡 龟 — 不 . 3 .

鸡龟——3号。

[bɔɪl] ['tʃɪkɪn] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] .
Boil chicken in salted water .
熬 鸡 在 咸的 水 .

将鸡肉放入盐水中煮熟。

[wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv][kəʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [kʌt] ['ɪntu:] [daɪs] ; [kʊkt] ['lɪvər] [ɒv; əv][wʌn][ɔ:(r)][ˌtu:'tu:] ['tʃɪkɪnz] ;
1 quart of cold cooked chicken cut into dice ; cooked livers of 1 or 2 chickens ;
1 夸脱 的 寒冷的 煮熟 鸡 切 进入 骰子 ; 煮熟 肝脏 的 1 或者 2 鸡 ;

1夸脱切成丁的冷熟鸡肉；1或2只鸡的熟肝；

[θri:] [hɑ:d] - [bɔɪld] [egz] ; [jəʊk] [ɒv; əv][ˌtu:'tu:] [rɔ:] [egz] ; [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [stɒk] ;
3 hard - boiled eggs ; yolks of 2 raw eggs ; 1 cup of chicken stock ;
3 难的 - 煮沸 鸡蛋 ; 蛋黄 的 2 生的 鸡蛋 ; 1 杯子 的 鸡 库存 ;

3 个煮熟的鸡蛋；2 个生鸡蛋的蛋黄；1 杯鸡汤；

[wʌn] [kʌp] [kri:m] ; [slaɪt] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] ; [wʌn] / [θri:] ['ti:spu:n] ['pepə(r)] ; [wʌn]['lev(ə)l] ['ti:spu:n] [sɔ:lt] ;
1 cup cream ; slight grating of nutmeg ; 1 / 3 teaspoon pepper ; 1 level teaspoon salt ;
1 杯子 奶油 ; 轻微 格栅 的 肉豆蔻 ; 1 / 3 茶匙 胡椒 ; 1 等级 茶匙 盐 ;

1 杯奶油；少许磨碎的肉豆蔻；1/3 茶匙胡椒粉；1 平茶匙盐；

[fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['ʃeri] ; [θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)] ; [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['flaʊə(r)] ; [wʌn] ['ti:spu:n] ['lemən] [dʒu:s] .
4 tablespoons sherry ; 3 tablespoons butter ; 2 tablespoons flour ; 1 teaspoon lemon juice .
4 汤匙 雪利酒 ; 3 汤匙 黄油 ; 2 汤匙 面粉 ; 1 茶匙 柠檬 汁 .

4汤匙雪利酒；3汤匙黄油；2汤匙面粉；1茶匙柠檬汁。

[tʃɒp] [hɑ:d] - [bɔɪld] [egz]
Chop hard - boiled eggs
劈 难的 - 煮沸 鸡蛋

将煮熟的鸡蛋切碎

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [-]
and add [20]
和 添加 [-]

并添加[20]

[tu:; tə] ['tʃɪkɪn] ; ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔ:lt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .
to chicken ; sprinkle with salt , pepper and nutmeg .
到 鸡 ; 撒 和 盐 , 胡椒 和 肉豆蔻 .

对鸡肉进行腌制；撒上盐、胡椒粉和肉豆蔻粉。

[ˌeɪ di: 'di:]['flaʊə(r)][tu:; tə] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [stɒk] [ænd; ənd][stɜ:(r)][fɔ:(r); fə(r)] [θri:] ['mɪnɪts] .
Add flour to melted butter and stock and stir for three minutes .
添加 面粉 到 融化 黄油 和 库存 和 搅拌 为了 三 分钟 .

将面粉加入融化的黄油和高汤中，搅拌三分钟。

[ˌeɪ di: 'di:] [kri:m] ['ɑ:ftə(r)] [rɪ'zɜ·vɪŋ] [fɔ:r] ['teibl,spu:nful] .
Add cream after reserving 4 tablespoonfuls .
添加 奶油 后 预订 4 汤匙 .

预留 4 汤匙奶油后，再加入其他奶油。

[stɜ:(r)][wʌn] ['mɪnɪt] .
Stir one minute .
搅拌 一 分钟 .

搅拌一分钟。

[ˌeɪ di: 'di:] ['tʃɪkɪn] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:] ['sɪmə(r)] [fɔ:(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .
Add chicken mixture and let it simmer for ten minutes .
添加 鸡 混合物 和 让 它 煨 为了 十 分钟 .

加入鸡肉混合物，小火慢炖十分钟。

[biːt] [jəʊk] [wel] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [kriːm] ; [pɔː(r)] [ˈɪntuː] [ˈmɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [wʌn] [ˈmɪnɪt] .
Beat yolks well and add cream ; pour into mixture and stir one minute .
打 蛋黄 出色地 和 添加 奶油 ; 倒 进入 混合物 和 搅拌 一 分钟 .

将蛋黄打散，加入奶油；倒入混合物中，搅拌一分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [ˈfaɪə(r)] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [waɪn] [ænd; ənd] [ˈlemən] [dʒuːs] .
Remove from fire , and add wine and lemon juice .
消除 从 火 , 和 添加 葡萄酒 和 柠檬 汁 .

从火上移开，加入葡萄酒和柠檬汁。

[ˈtʃɪkɪn] [fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] .
Chicken for Lunch .
鸡 为了 午餐 .

午餐吃鸡肉。

[kʌt] [ʌp] [ˌtuːˈtuː] [ˈtʃɪkɪnz] ;
Cut up 2 chickens ;
切 向上 2 鸡 ;

将2只鸡切块；

[fraɪ] [iːtʃ] [piːs] [ˈkwɪkli] [ɪn] [ˈbeɪkən] [fæt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [naɪs] [braʊn] ([nɒt] [ˈkʊkɪŋ] [ðem; ðəm]) .
fry each piece quickly in bacon fat to a nice brown (not cooking them) .
炒 每个 片 迅速地 在 熏肉 胖的 到 一个 好的 棕色的 (不是 烹饪 他们) .

将每一块肉快速放入培根油中煎至漂亮的棕色（不要煎熟）。

[ðen] [stjuː] [ðem; ðəm] [ˈsləʊli] [wɪð] [ˈɡʌmbəʊ] , [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [pɔːk] , [ˈseləri] [ænd; ənd] [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [æn; ən] [ˈʌnjən] [tɪl] [ˈtendə(r)] .
Then stew them slowly with gumbo , a little pork , celery and 1 / 2 an onion till tender .
然后 炖 他们 缓慢地 和 秋葵汤 , 一个 小的 猪肉 , 芹菜 和 1 / 2 一个 洋葱 直到 投标 .

然后将它们与秋葵汤、少许猪肉、芹菜和半个洋葱一起慢炖至软烂。

[ˈθɪkən] [wɪð] [braʊn] [ˈflaʊə(r)] [ænd; ənd] [dɪʃ] , [ˈɡɑːnɪʃɪŋ] [wɪð] [ˈpɑːsli] [ænd; ənd] [slaɪst] [hɑːd] - [bɔɪld] [eɡz] .
Thicken with brown flour and dish , garnishing with parsley and sliced hard - boiled eggs .
加厚 和 棕色的 面粉 和 盘子 , 装饰 和 香菜 和 切片 难的 - 煮沸 鸡蛋 .

用红面粉勾芡，盛入盘中，撒上欧芹碎和切片煮鸡蛋装饰即可。

[prest] [ˈtʃɪkɪn] ([ə; eɪ] [naɪs] [ˈlʌntʃən] [dɪʃ]) .
Pressed Chicken (a nice luncheon dish) .
按下 鸡 (一个 好的 午餐 盘子) .

压制鸡肉（一道不错的午餐菜）。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [ˈtʃɪkɪn] , [ɪn] [æz; əz] [ˈlɪt(ə)l] [ˈwɔːtə(r)] [æz; əz] [ˈpɒsəb(ə)l] ,
Boil a chicken , in as little water as possible ,
熬 一个 鸡 , 在 作为 小的 水 作为 可能的 ,

用尽可能少的水煮鸡。

[tɪl] [ðə; ði] [bəʊnz] [slɪp] [aʊt] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ˈɡrɪsli] [ˈpɔːʃənz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] .
till the bones slip out and the gristly portions are soft .
直到 这 骨头 滑 出去 和 这 令人作呕的 部分 是 柔软的 .

直到骨头滑出，筋膜也变软。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [skɪn] , [pɪk] [ðə; ði] [miːt] [əˈpɑːt] , [ænd; ənd] [mɪks] [ðə; ði] [dɑːk] [ænd; ənd] [waɪt] [miːt] .
Remove the skin , pick the meat apart , and mix the dark and white meat .
消除 这 皮肤 , 挑选 这 肉 除 , 和 混合 这 黑暗的 和 白色的 肉 .

去掉鸡皮，将鸡肉分开，把鸡腿肉和鸡胸肉混合在一起。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][fæt] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n][ðə; ði]['lɪkə(r)] ['haɪli] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ; ['ɔːlsəʊ] [wɪð] ['seləri] ,
Remove the fat , and season the liquor highly with salt and pepper ; also with celery ,
消除 这 胖的 , 和 季节 这 酒 高度 和 盐 和 胡椒 ; 还 和 芹菜 ,

撇去油脂，用盐和胡椒粉给汤汁大量调味；还要加入芹菜。

[sɔːlt][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] , [ɪf] [juː; jʊ][dɪ'zaɪə(r)] .
salt and lemon juice , if you desire .
盐 和 柠檬 汁 , 如果 你 欲望 .

可根据个人口味添加盐和柠檬汁。

[bɔɪl] [daʊn] [tuː; tə][wʌn] [kʌp] , [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] .
Boil down to 1 cup , and mix with the meat .
熬 向下 到 1 杯子 , 和 混合 和 这 肉 .

煮至剩 1 杯，与肉混合。

['bʌtə(r)][ə; eɪ] [məʊld] [ænd; ənd] ['dekəreɪt] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ænd; ənd][saɪdz] [wɪð] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ;
Butter a mould and decorate the bottom and sides with slices of hard - boiled eggs ;
黄油 一个 模具 和 装饰 这 底部 和 侧面 和 切片 的 难的 - 煮沸 鸡蛋 ;

在模具上涂上黄油，并在底部和侧面用煮熟的鸡蛋片装饰；

['ɔːlsəʊ] [wɪð] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [tʌŋ] [ɔː(r)][hæm] [kʌt] [ɪn] ['fænsi] [ʃeɪps] .
also with thin slices of tongue or ham cut in fancy shapes .
还 和 薄的 切片 的 舌头 或者 火腿 切 在 想要 形状 .

还可以加入切成精美形状的薄片牛舌或火腿。

[pæk] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] [wɪð] [ə; eɪ] [weɪt] [ɒn][ðə; ði] [miːt] .
Pack the meat in and set away to cool with a weight on the meat .
盒 这 肉 在 和 放 离开 到 凉爽的 和 一个 重量 在 这 肉 .

将肉装好，放在一边冷却，并在肉上压上重物。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] , [dɪp] [məʊld] [ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] ['keəfəli] .
When ready to serve , dip mould in warm water and turn out carefully .
什么时候 准备好 到 服务 , 蘸 模具 在 温暖的 水 和 转动 出去 小心 .

食用前，将模具浸入温水中，小心地脱模。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] , [strɪps] [ɒv; əv] ['letɪs] [ɔː(r)] ['seləri] [liːvz] [ænd; ənd] ['rædɪʃɪz] [ɔː(r)] [biːts] .
Garnish with parsley , strips of lettuce or celery leaves and radishes or beets .
装饰 和 香菜 , 条状物 的 莴苣 或者 芹菜 树叶 和 萝卜 或者 甜菜 .

用欧芹、生菜丝或芹菜叶、萝卜或甜菜根装饰。

[ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [tʌŋ] [kæn; kən][biː; bi] [dɪ'spenst] [wɪð] [ɪf] [ə; eɪ][pleɪn] [dɪʃ] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] . [-]
The eggs and tongue can be dispensed with if a plain dish is desired . [21]
这 鸡蛋 和 舌头 能 是 分发 和 如果 一个 清楚的 盘子 是 想要的 . [-]

如果想要做一道清淡的菜肴，可以省略鸡蛋和牛舌。[21]

[biːf] [ləʊf] .
Beef Loaf .
牛肉 面包 .

牛肉饼。

- / [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [faɪn] [tʃɒpt] [biːf] ; [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [pɔːk] ; [θriː] [egz] ; [wʌn] [lɑːdʒ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ;
31 / 2 pounds fine chopped beef ; 1 / 2 pound pork ; 3 eggs ; 1 large spoonful of salt ;
- / 2 磅 美好的 切碎 牛肉 ; 1 / 2 磅 猪肉 ; 3 鸡蛋 ; 1 大的 一勺 的 盐 ;

3.5磅切碎的牛肉；0.5磅猪肉；3个鸡蛋；1大勺盐；

[wʌn] ['tiːspuːn] ['pepə(r)] ; [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['nʌtmeg] ; [fɔːr] [lɑːdʒ] ['spuːnful] [mɪlk] ; - ['səʊdə]
1 teaspoon pepper ; 1 / 2 teaspoon nutmeg ; 4 large spoonfuls milk ; 10 soda
1 茶匙 胡椒 ; 1 / 2 茶匙 肉豆蔻 ; 4 大的 一勺 牛奶 ; - 苏打
['krækəz] [rəʊld] [faɪn] ,
crackers rolled fine ,
饼干 滚动 美好的 ,

1茶匙胡椒粉；1/2茶匙肉豆蔻粉；4大勺牛奶；10片擀细的苏打饼干，

['seɪvɪŋ] [aʊt] [wʌn] [tuː; tə] [rʌb] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] .
saving out 1 to rub on the top .
保存 出去 1 到 擦 在 这 顶部 .

留出 1 个用来涂抹顶部。

[pʊt] ['bɪts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] .
Put bits of butter over the top .
放 比特 的 黄油 超过 这 顶部 .

在上面放几块黄油。

[pres] [ðə; ði] [miːt] ['sevrəl] [taɪmz] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] [hænd] [tuː; tə] [meɪk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [θɪn] [ləʊf] .
Press the meat several times with your hand to make into a thin loaf .
按 这 肉 一些 时代 和 你的 手 到 制作 进入 一个 薄的 面包 .

用手将肉反复按压几次，做成薄片状。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [wʌn] ['aʊə(r)] , ['pʊtɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [pæn] .
Bake in a quick oven one hour , putting water in pan .
烤 在 一个 快的 烤箱 一 小时 , 推杆 水 在 平底锅 .

在烤盘中加水，放入预热好的烤箱烘烤一小时。

[ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪəz] [nəʊ] ['beɪstɪŋ] .
It requires no basting .
它 需要 不 涂抹 .

无需涂油。

[biːf] [rəʊl] .
Beef Roll .
牛肉 卷 .

牛肉卷。

[liːn] [biːf] [tʃɒpt] [faɪn] ; [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [bred] [krʌmz] ; [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [tʃɒpt] ;
Lean beef chopped fine ; 1 / 2 cup bread crumbs ; a slice of onion chopped ;
倾斜 牛肉 切碎 美好的 ; 1 / 2 杯子 面包 面包屑 ; 一个 片 的 洋葱 切碎 ;

瘦牛肉切碎；半杯面包屑；一片洋葱切碎；

[tʃɒpt] ['pɑːsli] ; [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] ; [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] .
chopped parsley ; the yolk of 1 egg ; a little butter and lemon juice .
切碎 香菜 ; 这 蛋黄 的 1 蛋 ; 一个 小的 黄油 和 柠檬 汁 .

切碎的欧芹；1 个蛋黄；少许黄油和柠檬汁。

[mɪks] [ɔːl] ['θʌrəli] .
Mix all thoroughly .
混合 全部 彻底 .

将所有材料充分混合。

[fɔːm] [ɪn] [æn; ən] ['ɒblɒŋ] [ləʊf] , [pʊt] [ɪn] [pæn] [ænd; ənd] [beɪk] [hɑːf] ['aʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] ,
Form in an oblong loaf , put in pan and bake half hour in a hot oven ,
形式 在 一个 长方形 面包 , 放 在 平底锅 和 烤 一半 小时 在 一个 热的 烤箱 ,

将面团整形成长方形面包状，放入烤盘，在高温烤箱中烘烤半小时。

['beɪstɪŋ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [taɪmz] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
basting two or three times with melted butter .
涂抹 二 或者 三 时代 和 融化 黄油 .

用融化的黄油涂抹两到三次。

[sɜːvd] [wɪð] [ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] .
Served with a brown sauce .
服务 和 一个 棕色的 酱 .

配棕色酱汁。

[tuː; tə][fraɪ] .
To Fry .
到 炒 .

煎炸。

[sɒft] - [ʃeld] [kræbz] .
Soft - shelled Crabs .
柔软的 - 带壳 螃蟹 .

软壳蟹。

[juːz] [ðem; ðəm] ['əʊnli] [wen] ['veri] [freʃ] , [æz; əz] [ðə; ði] [ʃelz] ['hɑːd(ə)n] ['ɑːftə(r)] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Use them only when very fresh , as the shells harden after twenty - four hours .
使用 他们 仅有的 什么时候 非常 新鲜的 , 作为 这 贝壳 硬化 后 二十 - 四 小时 .

一定要趁新鲜食用，因为壳会在24小时后变硬。

[kʌt] [ðə; ði] [endz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [smɔːl] [legz] [ɒf] ; [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [gɪlz] [ænd; ənd] [tʌks] ;
Cut the ends of the small legs off ; take off the gills and tucks ;
切 这 结束 的 这 小的 腿 离开 ; 拿 离开 这 鳃 和 褶皱 ;

切掉小腿的末端；去掉鳃和褶皱；

[wɒʃ] [ænd; ənd] [dreɪn] [wel] [ə'pɒn] [ə; eɪ] [klɒθ] .
wash and drain well upon a cloth .
洗 和 流走 出色地 之上 一个 布 .

用布洗净沥干。

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [dɪp] [ðem; ðəm] [wʌn] ['ɑːftə(r)] [ə'nʌðə(r)] [ɪn] [ˌtuː'tuː] [egz] ['biːt(ə)n] [æz; əz]
A few minutes before serving dip them one after another in 2 eggs beaten as
一个 很少 分钟 前 服务 蘸 他们 一 后 其他 在 2 鸡蛋 被打败 作为
[fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['ɒmlət] ;
for an omelet ;
为了 一个 煎蛋卷 ;

上菜前几分钟，将它们一个接一个地浸入打好的两个鸡蛋液中，就像做煎蛋卷一样；

[ðen] [ɪn] [krʌmz] [ɒv; əv] [rəʊld] ['krækə(r)] [meɪd] ['veri] [faɪn] [ænd; ənd] [fraɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['veri] [hɒt] [lɑːd] ;
then in crumbs of rolled cracker made very fine and fry them in very hot lard ;
然后 在 面包屑 的 滚动 饼干 制成 非常 美好的 和 炒 他们 在 非常 热的 猪油 ;

然后将擀好的饼干碾成非常细的碎屑，用非常热的猪油炸制；

[nɒt] [tuː] ['meni] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
not too many at a time .
不是 也 许多 在 一个 时间 .

一次不要太多。

[sɜːv] [hɒt] , [wɪð] [ə; eɪ] ['gɑːnɪʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['lemən] .
Serve hot , with a garnish of parsley and pieces of lemon .
服务 热的 , 和 一个 装饰 的 香菜 和 件 的 柠檬 .

趁热食用，佐以欧芹碎和柠檬片。

['devəld] [kræb] .
Deviled Crab .
魔鬼 螃蟹 .

魔鬼蟹。

[pɪk] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [wʌn] [lɑːdʒ] [kræb] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] .
Pick the meat from one large crab and chop a little .
挑选 这 肉 从 一 大的 螃蟹 和 劈 一个 小的 .

从一只大螃蟹身上取出蟹肉，切碎一些。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˌtuːˈtuː] [griːn] [ˈpepəz] , [tʃɒpt] [faɪn] , [ænd; ənd] [mɪks] [-]
Add 2 green peppers , chopped fine , and mix [22]
添加 2 绿色的 辣椒 , 切碎 美好的 , 和 混合 [-]

加入 2 个切碎的青椒，搅拌均匀[22]

[wɪð] [ˈkrækə(r)] [krʌmz] .
with cracker crumbs .
和 饼干 面包屑 .

撒上饼干碎。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [səˈfɪʃ(ə)nt] [suːp] [stɒk] [tuː; tə] [ˈmɔɪsn] [ænd; ənd] [ˈsiːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] .
Add sufficient soup stock to moisten and season to taste .
添加 充足的 汤 库存 到 濡 和 季节 到 品尝 .

加入适量汤汁润湿，并根据口味调味。

[kliːn] [ðə; ði] [ʃel] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [wʌn] [ˈleɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ɪnˈgriːdiənts] .
Clean the shell and put in 1 layer of the ingredients .
干净的 这 壳 和 放 在 1 层 的 这 原料 .

清洗外壳，放入一层食材。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] , [ðen] [əˈnʌðə(r)] [ˈleɪə(r)] , [ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] , [tɪl] [ʃel] [ɪz] [fʊl] .
Add pieces of butter , then another layer , and so on , till shell is full .
添加 件 的 黄油 , 然后 其他 层 , 和 所以 在 , 直到 壳 是 满的 .

加入几块黄油，再加一层，如此反复，直到饼皮填满。

[ðen] [beɪk] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
Then bake fifteen minutes , and serve .
然后 烤 十五 分钟 , 和 服务 .

然后烤十五分钟，即可食用。

[kræb] [ˈkriːəʊl] ([fɔː(r); fə(r)] [fɔː(r)] [pˈɜːsənz]) .
Crab Creole (for four persons) .
螃蟹 克里奥尔语 (为了 四 人) .

蟹肉克里奥尔（四人份）。

[wʌn] [kræb] ; [wʌn] [gʊd] - [saɪzd] [ˈʌnjən] ; [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kæn; kən] [ɒv; əv] [təˈmɑːtəʊz] ; [wʌn] [ˈtʃɪli] [ˈpepə(r)] [ɔː(r)] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪˈen] ;
1 crab ; 1 good - sized onion ; 1 / 2 can of tomatoes ; 1 Chili pepper or pinch of cayenne ;
1 螃蟹 ; 1 好的 - 尺寸 洋葱 ; 1 / 2 能 的 西红柿 ; 1 辣椒 胡椒 或者 捏 的 辣椒 ;

1 只螃蟹；1 个大洋葱；半罐西红柿；1 个辣椒或少许辣椒粉；

[ˈbʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [ˈwɔːlnʌt] ; [ˌtuːˈtuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] ; [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] ;
butter the size of a walnut ; 2 tablespoonfuls of water ; 1 / 2 cup of cream ;
黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 ; 2 汤匙 的 水 ; 1 / 2 杯子 的 奶油 ;

核桃大小的黄油；2汤匙水；1/2杯奶油；

[sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kɔːn] [stɑːtʃ] .
salt and pepper , and 1 tablespoonful of corn starch .
盐 和 胡椒 , 和 1 一汤匙 的 玉米 淀粉 .

盐、胡椒粉和1汤匙玉米淀粉。

[ʃred] [ʌp] [kræb] , [nɒt] [tuː] [faɪn] ,
Shred up crab , not too fine ,
撕碎 向上 螃蟹 , 不是 也 美好的 ,

将蟹肉撕碎，不要太细。

[kʌt] [ʌp] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['tʃɪli] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð] [ðə; ði] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful]
cut up onion and chili pepper and put in a pan with the 2 tablespoonfuls
切 向上 洋葱 和 辣椒 胡椒 和 放 在 一个 平底锅 和 这 2 汤匙
[ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
of water .
的 水 .

将洋葱和辣椒切碎，放入锅中，加入 2 汤匙水。

[bɔɪl] ['brɪskli] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kæn; kən] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] .
Boil briskly fifteen minutes ; then add 1 / 2 can of tomatoes .
熬 轻快地 十五 分钟 ; 然后 添加 1 / 2 能 的 西红柿 .

大火煮沸十五分钟；然后加入半罐番茄。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
Boil ten minutes , or until soft .
熬 十 分钟 , 或者 直到 柔软的 .

煮十分钟，或煮至软烂。

[streɪn] , [pʊt] [dʒuːs] [bæk] [ɒn] ['faɪə(r)] .
Strain , put juice back on fire .
拉紧 , 放 汁 后退 在 火 .

过滤后，将汁液重新倒入火中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]
Add the butter , pepper and salt , and thicken with 1 tablespoonful of
添加 这 黄油 , 胡椒 和 盐 , 和 加厚 和 1 一汤匙 的
[kɔːn] [stɑːtʃ] .
corn starch .
玉米 淀粉 .

加入黄油、胡椒粉和盐，再用 1 汤匙玉米淀粉勾芡。

[ˌeɪ diː 'diː] [kræb] [ænd; ənd] [kriːm] .
Add crab and cream .
添加 螃蟹 和 奶油 .

加入蟹肉和奶油。

[wen] [ɔːl] [ɪz] [hɒt] , [sɜːv] [wɪð] [təʊst] .
When all is hot , serve with toast .
什么时候 全部 是 热的 , 服务 和 吐司 .

等所有食材都热透后，配上烤面包即可食用。

- [lə'renzəʊ] .
Canapie Lorenzo .
- 洛伦佐 .

洛伦佐面包。

[wʌn] - [θɜːd] [njuː] [jɔːk] [tʃiːz] , [wʌn] - [θɜːd] ['dɛsɪˌkeɪtɪd] [sɒft] - [ʃel] [kræb] , [wʌn] - [sɪksθ] [griːn]
One - third New York cheese , one - third dessicated soft - shell crab , one - sixth green
一 - 第三 新的 约克 奶酪 , 一 - 第三 干燥的 柔软的 - 壳 螃蟹 , 一 - 第六 绿色的
['pepəz] [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] .
peppers chopped very fine .
辣椒 切碎 非常 美好的 .

三分之一纽约奶酪，三分之一脱水软壳蟹，六分之一切碎的青椒。

[meɪk] [ɪn] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hænd] [ænd; ənd] [beɪk] [braʊn] .
Make in patés about the size of a hand and bake brown .
制作 在 肉酱 关于 这 尺寸 的 一个 手 和 烤 棕色的 .

做成手掌大小的肉酱，烤至棕色。

[kræb] ['kʌtlits] .
Crab Cutlets .
螃蟹 肉饼 .

蟹肉饼。

[pɪk] [ʌp][ðə; ði] [miːt] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː][kræbz] , ['siːzənɪŋ] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] ,
Pick up the meat of 2 crabs , seasoning with salt , pepper ,
挑选 向上 这 肉 的 2 螃蟹 , 调料 和 盐 , 胡椒 ,

取2只螃蟹的蟹肉，用盐和胡椒粉调味，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [ænd; ənd][ə; eɪ] [gʊd] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .
a pinch of mustard and a good tablespoon of Worcestershire sauce .
一个 捏 的 芥末 和 一个 好的 汤匙 的 伍斯特郡 酱 .

一小撮芥末和一大勺伍斯特沙司。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [twaɪs] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] ;
Put in a saucepan a piece of butter twice the size of an egg ;
放 在 一个 平底锅 一个 片 的 黄油 两次 这 尺寸 的 一个 蛋 ;

在平底锅中放入一块比鸡蛋大两倍的黄油；

[wen] ['meltɪd] [stɜː(r)][ɪn][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [rɪtʃ]
when melted stir in 2 tablespoons of flour , and add a cup of rich
什么时候 融化 搅拌 在 2 汤匙 的 面粉 , 和 添加 一个 杯子 的 富有的
[kriːm] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
cream , stirring constantly .
奶油 , 搅拌 不断地 .

融化后，加入 2 汤匙面粉，再加入一杯浓奶油，不断搅拌。

[mɪks][ɪn][ðə; ði] [prɪ'peəd] [kræb][ænd; ənd][set][ə'saɪd][tuː; tə] [kuːl] .
Mix in the prepared crab and set aside to cool .
混合 在 这 准备 螃蟹 和 放 旁边 到 凉爽的 .

拌入处理好的蟹肉，放在一旁冷却。

[ðen] [məʊld] ['ɪntuː] ['kʌtlits] , [wɪtʃ] [-]
Then mould into cutlets , which [23]
然后 模具 进入 肉饼 , 哪个 [-]

然后将其压成肉饼，[23]

[juː; jʊ][rəʊl][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] .
you roll in egg and bread crumbs .
你 卷 在 蛋 和 面包 面包屑 .

在蛋液和面包屑中滚一滚。

[stɪk] [ðə; ði] [klɔːz] [juː; jʊ][hæv; həv] [seɪvd] ['ɪntuː][ðə; ði] ['kʌtlits] , [ænd; ənd][fraɪ] .
Stick the claws you have saved into the cutlets , and fry .
戳 这 爪子 你 有 已保存 进入 这 肉饼 , 和 炒 .

将你留下的爪子塞进肉排里，然后煎炸。

[sɜːv] [wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] ['pɑːsli] [ænd; ənd]['slaɪsɪz][ɒv; əv][laɪm] .
Serve with or without parsley and slices of lime .
服务 和 或者 没有 香菜 和 切片 的 酸橙 .

可搭配欧芹和青柠片食用，也可不搭配。

[ʃrɪmp] [stjuː] .
Shrimp Stew .
虾 炖 .

虾炖菜。

[slaɪs][θriː] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][θriː][tə'mɑːtəʊz] , [ænd; ənd][fraɪ] [tɪl] [wel] [dʌn] .
Slice 3 onions and 3 tomatoes , and fry till well done .
片 3 洋葱 和 3 西红柿 , 和 炒 直到 出色地 完毕 .

将 3 个洋葱和 3 个西红柿切片，煎至熟透。

[rʌb] [tə'geðə(r)] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [eg] - [saɪz] .
Rub together 1 tablespoonful flour and a piece of butter , egg - size .
擦 一起 1 一汤匙 面粉 和 一个 片 的 黄油 , 蛋 - 尺寸 .

将 1 汤匙面粉和一块鸡蛋大小的黄油揉搓在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [red] [ˈpepə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] .
Add red pepper , salt and 1 cup of cream .
添加 红色的 胡椒 , 盐 和 1 杯子 的 奶油 .

加入红辣椒、盐和1杯奶油。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn] [ˈsɔːspən] , [wɪð] [ˈʌnjənz] [ænd; ənd] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [ʃrɪmps] .
Put this in saucepan , with onions and 1 pint of shrimps .
放 这 在 平底锅 , 和 洋葱 和 1 品脱 的 虾 .

把这些食材放入平底锅中，加入洋葱和1品脱虾仁。

[kʊk] [ten] [ˈmɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [təʊst] .
Cook ten minutes , and serve on toast .
厨师 十 分钟 , 和 服务 在 吐司 .

煮十分钟，配吐司食用。

[ˈterəpɪn] [stjuː] .
Terrapin Stew .
龟 炖 .

海龟炖菜。

[bɔɪl] [əˈkɔːdɪŋ] [tuː; tə] [saɪz] [ˈθɜːti] [ɔː(r)] [ˈfɔːti] [ˈmɪnɪts] ,
Boil according to size thirty or forty minutes ,
熬 根据 到 尺寸 三十 或者 四十 分钟 ,

根据大小煮30到40分钟。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [ˈʌpə(r)] [ʃel] [wɪl] [ˈseprət] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈləʊə(r)] [ˈiːzəli] .
so that the upper shell will separate from the lower easily .
所以 那 这 上 壳 将要 分离 从 这 降低 容易地 .

这样上壳就能很容易地与下壳分离。

[teɪk] " [gɔːl] - [bæg] " [frɒm; frəm] [ˈlɪvə(r)] , [wɪtʃ] [ɪz] [ˈɔːlweɪz] [faʊnd] [ɒn] [ðə; ði] [raɪt] [ləʊb] .
Take " gall - bag " from liver , which is always found on the right lobe .
拿 " 瘿 - 包 " 从 肝 , 哪个 是 总是 成立 在 这 正确的 叶 .

从肝脏中取出“胆囊”，它总是位于肝脏的右叶。

[əˈvɔɪd] [ˈbreɪkɪŋ] , [æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [gɪv] [ə; eɪ] [ˈbɪtə(r)] [teɪst] [ænd; ənd] [spɔɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] .
Avoid breaking , as it will give a bitter taste and spoil the dish .
避免 打破 , 作为 它 将要 给 一个 苦的 品尝 和 剧透 这 盘子 .

不要弄碎，否则会产生苦味，影响菜肴的口感。

[strɪp] [ðə; ði] [skɪn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [klɔːz] , [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [neɪlz] [ænd; ənd] [skɪn] [ðə; ði] [hed] .
Strip the skin from the claws , cut off the nails and skin the head .
条 这 皮肤 从 这 爪子 , 切 离开 这 指甲 和 皮肤 这 头 .

剥去爪子上的皮，剪掉指甲，剥去头部的皮。

[θrəʊ] [ˈnʌθɪŋ] [əˈweɪ] [bʌt; bət] [ðə; ði] " [gɔːl] - [bæg] .
Throw nothing away but the " gall - bag .
扔 没有什么 离开 但 这 " 瘿 - 包 .

除了胆囊之外，什么都不要扔。

" [kʌt] [ɔːl] [ˈɪntuː] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] ; [stjuː] [ˈsləʊli] [ɪn] [ˈʃeri] [waɪn] [ˈkləʊsli] [ˈkʌvəd] ,
" Cut all into small pieces ; stew slowly in sherry wine closely covered ,
" 切 全部 进入 小的 件 ; 炖 缓慢地 在 雪利酒 葡萄酒 密切 涵盖 ,

将所有食材切成小块；用雪利酒慢炖，盖紧锅盖。

[wɪð] [ə; eɪ] [ˈgʊdli] [səˈplaɪ] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [red] [ˈpepə(r)] , [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [ˈaʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] .
with a goodly supply of butter and red pepper , for one hour and a half .
和 一个 很好 供应 的 黄油 和 红色的 胡椒 , 为了 一 小时 和 一个 一半 .

配上充足的黄油和红辣椒，炖煮一个半小时。

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
Salt to taste .
盐 到 品尝 .

加盐调味。

[ɪf] [ðeɪ] [hæv; həv][nəʊ] [egz] [ɪn][ðem; ðəm] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] [egz] , [hɑːd] - [bɔɪld] ,
If they have no eggs in them , add 2 or 3 eggs , hard - boiled ,
如果 他们 有 不 鸡蛋 在 他们 , 添加 2 或者 3 鸡蛋 , 难的 - 煮沸 ,

如果里面没有鸡蛋，就加入2到3个煮熟的鸡蛋。

[fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['terəpɪn] [ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən] , ['skɪnɪŋ] [ə'nʌðə(r)][tuː; tə] [leɪ] [ɒn] [tɒp] .
for each terrapin and the juice of 1 lemon , skinning another to lay on top .
为了 每个 龟 和 这 汁 的 1 柠檬 , 剥皮 其他 到 躺 在 顶部 .

每只乌龟配上 1 个柠檬的汁，再削一个柠檬皮放在上面。

[wen] [ə'baʊt][tuː; tə] [teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , ['θɪkən] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] .
When about to take from the fire , thicken with a little flour .
什么时候 关于 到 拿 从 这 火 , 加厚 和 一个 小的 面粉 .

即将从火上移开时，加入少许面粉勾芡。

[sɜːv] [ɒn] [hɒt] [təʊst] , [wel] - ['bʌtəd] , ['əʊvə(r)] [wɪtʃ] ['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ] ['faɪnli] [tʃɒpt] [eg] .
Serve on hot toast , well - buttered , over which sprinkle a finely chopped egg .
服务 在 热的 吐司 , 出色地 - 涂黄油的 , 超过 哪个 撒 一个 精细地 切碎 蛋 .

将酱汁淋在涂抹了黄油的热吐司上，再撒上切碎的鸡蛋。

[beɪkt] ['ɔɪstə(r)z][ɪn][ðə; ði] [ʃelz] .
Baked Oysters in the Shells .
烘焙 牡蛎 在 这 贝壳 .

烤牡蛎（带壳）。

[teɪk] - [smɔːl] ['iːstən] ['ɔɪstə(r)z] [wɪð] [ðeə(r)]['lɪkə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
Take 50 small Eastern oysters with their liquor and a piece of butter .
拿 - 小的 东 牡蛎 和 他们的 酒 和 一个 片 的 黄油 .

取 50 个带汁的东部小牡蛎和一小块黄油。

[dreɪn] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] ['veri] ['keəfəli] [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] .
Drain the oysters very carefully and strain the liquor .
流走 这 牡蛎 非常 小心 和 拉紧 这 酒 .

小心地沥干牡蛎中的汁液，并将汁液过滤掉。

['θɪkən] [wɪð] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [-]
Thicken with an ounce of [24]
加厚 和 一个 盎司 的 [-]

用一盎司[24]增稠

['bʌtə(r)] [mɪkst] [wɪð] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
butter mixed with an ounce of flour .
黄油 混合 和 一个 盎司 的 面粉 .

黄油与一盎司面粉混合。

[stɜː(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir , and boil five minutes .
搅拌 , 和 熬 五 分钟 .

搅拌，煮沸五分钟。

['fɪnɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][θriː] [egz] .
Finish with the yolks of 3 eggs .
结束 和 这 蛋黄 的 3 鸡蛋 .

最后加入3个鸡蛋的蛋黄。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt] , [sʌm; səm] [waɪt] [ænd; ənd] [red] [ˈpepə(r)][ænd; ənd][ˈgreɪtɪd] [ˈnʌtmeg] .
Add a little salt , some white and red pepper and grated nutmeg .
添加 一个 小的 盐 ， 一些 白色的 和 红色的 胡椒 和 磨碎的 肉豆蔻 .

加入少许盐、一些白胡椒粉、红胡椒粉和磨碎的肉豆蔻。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .
Boil a few minutes longer , stirring constantly .
熬 一个 很少 分钟 更长 ， 搅拌 不断地 .

继续煮几分钟，不断搅拌。

[ðen] [rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˈfaɪə(r)] .
Then remove from the fire .
然后 消除 从 这 火 .

然后将其从火中移开。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][ˈɔɪstə(r)z][ænd; ənd][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ][ˈlemən] , [ænd; ənd][mɪks] [wel] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] .
Add the oysters and juice of a lemon , and mix well with the sauce .
添加 这 牡蛎 和 汁 的 一个 柠檬 ， 和 混合 出色地 和 这 酱 .

加入牡蛎和柠檬汁，与酱汁充分混合。

[hæv; həv] [ˈredi] [sʌm; səm] [lɑːdʒ] , [diːp] , [wel] - [ʃeɪpt] [ˈɔɪstə(r)] - [ʃelz] [ˈslaɪtli] [ˈbʌtəd] ; [fɪl] [ðiːz] [wɪð] [ðə; ði] [prɪˈpeəd] [ˈɔɪstə(r)z] ,
Have ready some large , deep , well - shaped oyster - shells slightly buttered ; fill these with the prepared oysters ,
有 准备好 一些 大的 ， 深的 ， 出色地 - 形状 牡蛎 - 贝壳 轻微地 涂黄油的 ； 充满 这些 和 这 准备 牡蛎 ，

准备一些大而深、形状规则的牡蛎壳，略微涂抹黄油；将处理好的牡蛎装入这些牡蛎壳中。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [rəʊld] [ˈkrækə(r)] [krʌmz] [ˈəʊvə(r)] ; [pʊt] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] ;
sprinkle rolled cracker crumbs over ; put a piece of butter on top of each ;
撒 滚动 饼干 面包屑 超过 ； 放 一个 片 的 黄油 在 顶部 的 每个 ；

撒上擀好的饼干屑；在每个上面放一块黄油；

[əˈreɪndʒ] [ɪn][ə; eɪ][pæn] ; [braʊn] [ˈslaɪtli] [ɪn][ə; eɪ] [ˈprɪti] [hɒt][ˈʌv(ə)n] ([əˈbaʊt] [ten] [ˈmɪnɪts]) , [ænd; ənd] [sɜːv] .
arrange in a pan ; brown slightly in a pretty hot oven (about ten minutes) , and serve .
安排 在 一个 平底锅 ； 棕色的 轻微地 在 一个 漂亮的 热的 烤箱 （ 关于 十 分钟 ）， 和 服务 .

将食材放入烤盘中；放入温度较高的烤箱中略微烤至棕色（约十分钟），即可食用。

[ˈkʌrid] [ˈɔɪstə(r)z] .
Curried Oysters .
咖喱 牡蛎 .

咖喱牡蛎。

[streɪn] [dʒuːs][ɒv; əv][ˈɔɪstə(r)z][ænd; ənd] [kʊk] [əˈləʊn] [tɪl] [ˈedʒɪz] [kɜːl] .
Strain juice of oysters and cook alone till edges curl .
拉紧 汁 的 牡蛎 和 厨师 独自的 直到 边缘 卷曲 .

将牡蛎汁滤出，单独烹煮至边缘卷曲。

[kʊk] [wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [tʃɒpt] [ˈʌnjən] [ænd; ənd][wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ˈbʌtə(r)] [faɪv] [ˈmɪnɪts] .
Cook 1 tablespoonful chopped onion and 1 tablespoonful butter five minutes .
厨师 1 一汤匙 切碎 洋葱 和 1 一汤匙 黄油 五 分钟 .

将 1 汤匙切碎的洋葱和 1 汤匙黄油一起翻炒 5 分钟。

[mɪks][wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ˈkʌri] [ˈpaʊdə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [teɪbəlspuːnsfəlz] [ˈflaʊə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ˈɪntuː] [ˈbʌtə(r)] .
Mix 1 tablespoonful curry powder , 2 tablespoonsful flour and stir into butter .
混合 1 一汤匙 咖喱 粉末 ， 2 汤匙 面粉 和 搅拌 进入 黄油 .

将1汤匙咖喱粉、2汤匙面粉混合，搅拌到黄油中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][paɪnt] [swiːt] [mɪlk] [ˈɡrædʒuəli] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] [ɪn] [ˈsɔːspən] .
Add 1 pint sweet milk gradually , stirring constantly in saucepan .
添加 1 品脱 甜的 牛奶 逐步地 ， 搅拌 不断地 在 平底锅 .

在平底锅中一边搅拌一边慢慢加入 1 品脱甜牛奶。

[mɪks][ˈɔɪstə(r)z] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] .
Mix oysters with the sauce .
混合 牡蛎 和 这 酱 .

将牡蛎与酱汁拌匀。

[pɔː(r)][ˈəʊvə(r)] [smɔːl] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv][hɒt] [ˈbʌtəd] [təʊst] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪˈmiːdiətli] .
Pour over small slices of hot buttered toast and serve immediately .
倒 超过 小的 切片 的 热的 涂黄油的 吐司 和 服务 立即地 .

将酱汁淋在涂抹了黄油的热吐司片上，立即食用。

[ˈfænsi] [rəʊst] [ɒv; əv] [ˈɔɪstə(r)z] .
Fancy Roast of Oysters .
想要 烤 的 牡蛎 .

精致烤牡蛎。

[rɪˈmuːv] [ˈɔɪstə(r)z][frɒm; frəm] [ˈlɪkə(r)] [ænd; ənd][hæv; həv][ðem; ðəm] [friː] [frɒm; frəm][ɡrɪt] [ɔː(r)] [ʃel] .
Remove oysters from liquor and have them free from grit or shell .
消除 牡蛎 从 酒 和 有 他们 自由的 从 砂砾 或者 壳 .

将牡蛎从酒中取出，并确保牡蛎中没有沙砾或贝壳。

[skɔːld][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][ˈɔɪstə(r)] [ˈlɪkə(r)] ,
Scald 1 pint of oyster liquor ,
烫伤 1 品脱 的 牡蛎 酒 ，

将1品脱牡蛎汁用沸水烫一下，

[ænd; ənd] [wen] [ˈbɔɪlɪŋ] [hɒt] [pʊt] [ɪn][ðə; ði][ˈɔɪstə(r)z][ænd; ənd][let][ðem; ðəm] [kʊk] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ˈmɪnɪts] .
and when boiling hot put in the oysters and let them cook two or three minutes .
和 什么时候 沸腾 热的 放 在 这 牡蛎 和 让 他们 厨师 二 或者 三 分钟 .

水烧开后放入牡蛎，煮两三分钟即可。

[streɪn] [ðə; ði] [ˈlɪkə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði][ˈɔɪstə(r)z][ɒn] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv] [təʊst] .
Strain the liquor and put the oysters on pieces of toast .
拉紧 这 酒 和 放 这 牡蛎 在 件 的 吐司 .

将酒液过滤，把牡蛎放在烤面包片上。

[əˈreɪndʒ] [ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd][set][ˈəʊvə(r)] [stiːm] [tuː; tə] [kiːp] [hɒt] .
Arrange on a dish and set over steam to keep hot .
安排 在 一个 盘子 和 放 超过 蒸汽 到 保持 热的 .

盛入盘中，放在蒸汽上方保温。

[blend] [təˈɡeðə(r)] [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːnˌful] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)][ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] , [ˈmɔɪsnɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [ˈɔɪstə(r)] [ˈlɪkə(r)] .
Blend together 2 teaspoonfuls of flour and 1 / 2 cup of butter , moistening it with oyster liquor .
混合 一起 2 茶匙 的 面粉 和 1 / 2 杯子 的 黄油 ， 润湿 它 和 牡蛎 酒 .

将 2 茶匙面粉和 1/2 杯黄油混合在一起，用牡蛎汁润湿。

[wen] [wel] [mɪkst] , [pʊt] [ˈɪntuː][ðə; ði][hɒt] [ˈlɪkə(r)] [ænd; ənd] [let] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [wel] .
When well mixed , put into the hot liquor and let boil a few minutes , stirring well .
什么时候 出色地 混合 ， 放 进入 这 热的 酒 和 让 熬 一个 很少 分钟 ， 搅拌 出色地 .

充分混合后，倒入热酒中，煮沸几分钟，并不断搅拌。

[streɪn] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['lemənz] . [-]
Strain over the oysters , and serve hot with lemons . [25]
拉紧 超过 这 牡蛎 , 和 服务 热的 和 柠檬 . [-]

将酱汁淋在牡蛎上，趁热与柠檬一起食用。[25]

[swiːt] - [bredz] .
Sweet - breads .
甜的 - 面包 .

甜面包。

[kliːn] [ænd; ənd] ['pɑːbɔɪl] [ðə; ði] [swiːt] [bredz] ; [kʌt] [ðem; ðəm][ɪn]['slaɪsɪz][ænd; ənd][dɪp][ɪn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Clean and parboil the sweet breads ; cut them in slices and dip in melted butter .
干净的 和 脯 这 甜的 面包 ; 切 他们 在 切片 和 蘸 在 融化 黄油 .

将甜面包洗净并焯水；切成片，蘸融化的黄油食用。

[rəʊl][ðem; ðəm][ɪn]['greɪtɪd] [tʃiːz] ; [dɪp][ɪn]['biːt(ə)n] [eg] ;
Roll them in grated cheese ; dip in beaten egg ;
卷 他们 在 磨碎的 奶酪 ; 蘸 在 被打败 蛋 ;

裹上磨碎的奶酪；蘸上打散的鸡蛋液；

[rəʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt][fæt] .
roll in bread crumbs and fry in hot fat .
卷 在 面包 面包屑 和 炒 在 热的 胖的 .

裹上面包屑，放入热油中炸至金黄。

[sɜːv] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
Serve with tomato sauce .
服务 和 番茄 酱 .

佐以番茄酱食用。

[viːl] [ləʊf] .
Veal Loaf .
小牛肉 面包 .

小牛肉面包。

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [viːl] ['kʌtlits] [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] , [ɔːl] [tʃɒpt] [faɪn] [tə'geðə(r)] ;
3 pounds of veal cutlets and a small piece of salt pork , all chopped fine together ;
3 磅 的 小牛肉 肉饼 和 一个 小的 片 的 盐 猪肉 , 全部 切碎 美好的 一起 ;

3磅小牛肉排和一小块咸猪肉，全部切碎一起；

[ə; eɪ] [tiː] - [kʌp] [ɒv; əv] [rəʊld] ['krækəz] ['mɔɪsnd] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [wɪð] ['wɔːtə(r)] ; [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd][wʌn] [eg] .
a tea - cup of rolled crackers moistened a very little with water ; salt , pepper and 1 egg .
一个 茶 - 杯子 的 滚动 饼干 湿润 一个 非常 小的 和 水 ; 盐 , 胡椒 和 1 蛋 .

一杯用少量水润湿的卷饼干；盐、胡椒粉和 1 个鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sʌmə(r)] ['seɪvəri] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] .
Add summer savory , if you like .
添加 夏天 美味的 , 如果 你 喜欢 .

如果喜欢，可以加入夏季香薄荷。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [bred] - [pæn] [ænd; ənd] [beɪk] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] - [hɑːf] ['aʊəz] .
Put in a bread - pan and bake one and a - half hours .
放 在 一个 面包 - 平底锅 和 烤 一 和 一个 - 一半 小时 .

放入面包模具，烘烤一个半小时。

[sɜːv] [ɪn]['slaɪsɪz] [wen] [kəʊld] .
Serve in slices when cold .
服务 在 切片 什么时候 寒冷的 .

冷却后切片食用。

[miːt] ['sæləd] .
Meat Salad .
肉 沙拉 .

肉沙拉。

[tʃɒp] [faɪn] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv][kəʊld] [kɔːnd] [biːf] , [ðen] [teɪk] [ˌtuː'tuː] / [θriː][ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]
Chop fine 2 pounds of cold corned beef , then take 2 / 3 of a cup of
劈 美好的 2 磅 的 寒冷的 咸 牛肉 , 然后 拿 2 / 3 的 一个 杯子 的
['vɪnɪgə(r)] ,
vinegar ,
醋 ,

将2磅冷咸牛肉切碎，然后取2/3杯醋，

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn] [eg] .
1 tablespoonful of sugar and 1 egg .
1 一汤匙 的 糖 和 1 蛋 .

1 汤匙糖和 1 个鸡蛋。

[biːt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , [pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd][let] [bɔɪl] ; [ðen] [pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [dɪʃ] [tuː; tə]
Beat all together , pour into a pan and let boil ; then pour into a dish to
打 全部 一起 , 倒 进入 一个 平底锅 和 让 熬 ; 然后 倒 进入 一个 盘子 到
[məʊld] .
mould .
模具 .

将所有材料搅拌均匀，倒入锅中煮沸；然后倒入模具中塑形。

[sɜːv] [kəʊld] .
Serve cold .
服务 寒冷的 .

冷食。

[welʃ] [reə(r)] - [bɪt] — [nəʊ] . [wʌn] .
Welsh Rare - bit — No . 1 .
威尔士语 稀有的 - 少量 — 不 . 1 .

威尔士稀有肉块——1号。

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [freʃ] [tʃiːz] , [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ;
1 pound of fresh cheese , cut in small pieces ;
1 磅 的 新鲜的 奶酪 , 切 在 小的 件 ;

1磅新鲜奶酪，切成小块；

[ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] - [dɪʃ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] ([ɔː(r)] [kʌp] [ɒv; əv] [beɪs] - [eɪl]) , [fɔːr] ['tiːspuːn,ful]
in chafing - dish add 1 cup of milk (or cup of Bass ' ale) , 4 teaspoonfuls
在 摩擦 - 盘子 添加 1 杯子 的 牛奶 (或者 杯子 的 低音 - 麦芽酒) , 4 茶匙
['bʌtə(r)] ,
butter ,
黄油 ,

在保温炉中加入 1 杯牛奶（或 1 杯 Bass' 麦芽酒）、4 茶匙黄油，

[fɔːr] [smɔːl] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['mʌstəd] , [ˌtuː'tuː][ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['pepə(r)] .
4 small teaspoons of mustard , 2 of salt and a little pepper .
4 小的 茶匙 的 芥末 , 2 的 盐 和 一个 小的 胡椒 .

4小茶匙芥末，2茶匙盐和少许胡椒粉。

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] ([nɒt]['kɜːd(ə)l]) .
Stir it well , and cook until it thickens (not curdle) .
搅拌 它 出色地 , 和 厨师 直到 它 增厚 (不是 凝固) .

充分搅拌，煮至浓稠（但不要凝结）。

[sɜːv] [ɒn] [təʊst] .
Serve on toast .
服务 在 吐司 .

涂抹在吐司上即可。

[welʃ] [reə(r)] - [bɪt] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Welsh Rare - bit — No . 2 .
威尔士语 稀有的 - 少量 — 不 . 2 .

威尔士稀有肉块——2号。

[wʌn] [eg] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] ; [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] , [sɔːlt] ,
1 egg , 1 / 2 a cup of milk ; 1 cup of grated cheese , salt ,
1 蛋 , 1 / 2 一个 杯子 的 牛奶 ; 1 杯子 的 磨碎的 奶酪 , 盐 ,

1个鸡蛋，半杯牛奶；1杯磨碎的奶酪，盐，

[keɪ'en] ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['mʌstəd] [tuː; tə] [teɪst] .
cayenne pepper and mustard to taste .
辣椒 胡椒 和 芥末 到 品尝 .

根据个人口味加入辣椒粉和芥末。

[hiːt] [ðə; ði] [mɪlk] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ; [melt] [ðə; ði] [tʃiːz] .
Heat the milk in a double boiler ; melt the cheese .
热 这 牛奶 在 一个 双倍的 锅炉 ; 熔化 这 奶酪 .

隔水加热牛奶；融化奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [eg] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [sk'weəz] [ɒv; əv] [təʊst] . [-]
Add the egg , and pour all over squares of toast . [26]
添加 这 蛋 , 和 倒 全部 超过 正方形 的 吐司 . [-]

加入鸡蛋，然后淋在吐司片上。[26]

[tʃiːz] [stɪks] — [nəʊ] . [wʌn] .
Cheese Sticks — No . 1 .
奶酪 棍子 — 不 . 1 .

奶酪棒——排名第一。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ; [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ; [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [keɪ'en] ['pepə(r)] ;
1 cup of grated cheese ; 1 cup of flour ; a little cayenne pepper ;
1 杯子 的 磨碎的 奶酪 ; 1 杯子 的 面粉 ; 一个 小的 辣椒 胡椒 ;

1 杯磨碎的奶酪；1 杯面粉；少许辣椒粉；

['bʌtə(r)] [seɪm] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] ['peɪstri] .
butter same as for pastry .
黄油 相同的 作为 为了 糕点 .

黄油的用量与糕点用量相同。

[rəʊl] [θɪn] ; [kʌt] [ɪn] ['nærəʊ] [strɪps] , [ænd; ənd] [beɪk] [ə; eɪ] [lait] [braʊn] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Roll thin ; cut in narrow strips , and bake a light brown in a quick oven .
卷 薄的 ; 切 在 狭窄的 条状物 , 和 烤 一个 光 棕色的 在 一个 快的 烤箱 .

擀薄；切成细条，放入烤箱快速烤至浅棕色。

([sɜːv] [wɪð] ['sæləd] .)
(Serve with salad .)
(服务 和 沙拉 .)

（配沙拉食用。）

[tʃiːz] [stɪks] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Cheese Sticks — No . 2 .
奶酪 棍子 — 不 . 2 .

奶酪棒——2号。

[θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ; [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ; [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [mɔɪst] , [rɪtʃ] [tʃiːz] .
3 ounces of butter ; 3 ounces of flour ; 3 ounces of moist , rich cheese .
3 盎司 的 黄油 ; 3 盎司 的 面粉 ; 3 盎司 的 潮湿 , 富有的 奶酪 .

3盎司黄油；3盎司面粉；3盎司湿润浓郁的奶酪。

[mɪks]	[tə'geðə(r)]	[ænd; ənd]	[məʊld]	['ɪntuː]	[ə; eɪ]	[peɪst]	.
Mix	**together**	**and**	**mould**	**into**	**a**	**paste**	**.**
混合	一起	和	模具	进入	一个	粘贴	.

将所有材料混合并揉成糊状。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

《烹饪蓝皮书》(The Cookery Blue Book)
第2/5页

[rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [strɪps] [ə'baʊt] [wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ] [waɪd] [ænd; ənd] [faɪv] [lɒŋ] .
Roll out and cut into strips about one - half inch wide and five long .
卷 出去 和 切 进入 条状物 关于 一 - 一半 英寸 宽的 和 五 长的 .

擀开，切成约半英寸宽、五英寸长的条状。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Bake in a quick oven .
烤 在 一个 快的 烤箱 .

用快速烤箱烘烤。

[ə; eɪ] ['veri] [naɪs] ['relɪʃ] . [-]
A very nice relish . [27]
一个 非常 好的 尽情享用 . [-]

非常好的佐料。[27]

[miːts] .
MEATS .
肉类 .

肉类。

[bɔɪld] [hæm] .
Boiled Ham .
煮沸 火腿 .

水煮火腿。

[pʊt] [ə; eɪ] [hæm] [weɪɪŋ] - [paʊndz] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [hɑːf] ['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
Put a ham weighing 14 pounds in a large kettle and half cover with cold water
放 一个 火腿 称重 - 磅 在 一个 大的 壶 和 一半 覆盖 和 寒冷的 水
[ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] .
and cook slowly .
和 厨师 缓慢地 .

将一块重 14 磅的火腿放入一个大锅中，加冷水没过火腿一半，慢慢煮。

[wen] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['saʊə(r)] [waɪt] [waɪn] [ænd; ənd] [kʊk] [ə'baʊt]
When the water boils , add a quart of sour white wine and cook about
什么时候 这 水 沸腾 , 添加 一个 夸脱 的 酸的 白色的 葡萄酒 和 厨师 关于
[faɪv] ['aʊəz] ,
five hours ,
五 小时 ,

水烧开后，加入一夸脱酸白葡萄酒，煮约五个小时。

[ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
or until tender .
或者 直到 投标 .

或者直到变软为止。

[pʊt] [ðə; ði] [hæm] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [ænd; ənd] [trɪm] [ɒf] [ðə; ði] ['ʌndə(r)] [saɪd] ['naɪsli] ,
Put the ham in a baking pan and trim off the under side nicely ,
放 这 火腿 在 一个 烘烤 平底锅 和 修剪 离开 这 在下面 边 很好 ,

将火腿放入烤盘中，并将底部修整干净。

[ænd; ənd] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skɪn] .
and take off the skin .
和 拿 离开 这 皮肤 .

然后剥掉外皮。

['kʌvə(r)] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [wɪð] ['kʌrənt] ['dʒeli] ,
Cover an inch thick with currant jelly ,
覆盖 一个 英寸 厚的 和 黑醋栗 果冻 ，

在表面涂抹一英寸厚的醋栗果冻，

[pʊt] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['prɪti] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .
put a cup of sherry in the pan and put into a pretty hot oven .
放 一个 杯子 的 雪利酒 在 这 平底锅 和 放 进入 一个 漂亮的 热的 烤箱 .

在平底锅里倒入一杯雪利酒，然后放入温度较高的烤箱中。

[let] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [gəʊ] [daʊn] ; [beɪst] ['veri] ['ɒf(ə)n] [æt; ət] [fɜːst] , [ðæt] [ðə; ði] [waɪn] [meɪ] ['penətreɪt] [ðə; ði] ['dʒeli] ,
Let the fire go down ; baste very often at first , that the wine may penetrate the jelly ,
让 这 火 去 向下 ； 绷 非常 经常 在 第一的 ， 那 这 葡萄酒 可能 穿透 这 果冻 ，

让火势减弱；起初要经常浇汁，以便酒能渗入果冻中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ə; eɪ] [hɑːf] ['aʊə(r)] [ɔː(r)] [mɔː(r)] .
and bake a half hour or more .
和 烤 一个 一半 小时 或者 更多的 .

烘烤半小时或更长时间。

[kæfs] - [hed] [stjuː] .
Calf's - head Stew .
小牛的 - 头 炖 .

小牛头炖菜。

[wʌn] [hed] , [ˌtuː'tuː] [beɪ] [liːvz] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [taɪm] , [sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] ['kærəts] ,
1 head , 2 bay leaves , 1 teaspoonful thyme , 6 quarts of water , 2 large carrots ,
1 头 ， 2 湾 树叶 ， 1 一茶匙 百里香 ， 6 夸脱 的 水 ， 2 大的 胡萝卜 ，

1个头，2片月桂叶，1茶匙百里香，6夸脱水，2根大胡萝卜，

[wʌn] [swiːt] ['mɑːdʒərəm] , [θriː] ['ʌnjənz] , [wʌn] ['hændfʊl] [sɔːlt] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['pepə(r)] .
1 sweet marjoram , 3 onions , 1 handful salt , 1 teaspoonful pepper .
1 甜的 马郁兰 ， 3 洋葱 ， 1 少数 盐 ， 1 一茶匙 胡椒 .

1 株甜马郁兰，3 个洋葱，1 把盐，1 茶匙胡椒粉。

['sɪmə(r)] [fɔːr] ['aʊəz] , ['skɪmɪŋ] [wen] ['nesəsəri] .
Simmer 4 hours , skimming when necessary .
煨 4 小时 ， 撇脂 什么时候 必要的 .

小火慢炖 4 小时，必要时撇去浮沫。

[teɪk] [aʊt] [miːt] , [streɪn] [brɒθ] [ænd; ənd] [kʌt] [tʌŋ] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .
Take out meat , strain broth and cut tongue in small pieces .
拿 出去 肉 ， 拉紧 肉汤 和 切 舌头 在 小的 件 .

取出肉，过滤汤汁，将舌头切成小块。

[ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [pæn] , [θriː] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
2 large teaspoonfuls of butter in pan , 3 of flour , and cook until brown .
2 大的 茶匙 的 黄油 在 平底锅 ， 3 的 面粉 ， 和 厨师 直到 棕色的 .

在平底锅中加入 2 大茶匙黄油和 3 大茶匙面粉，煮至呈棕色。

[dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən] , [θriː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [tʃɒpt] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['lemən] , [slaɪst] , [waɪn] [ænd; ənd] [red] ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] .
Juice of 1 lemon , 3 hard - boiled eggs , chopped , 1 / 2 lemon , sliced , wine and red pepper to taste .
汁 的 1 柠檬 ， 3 难的 - 煮沸 鸡蛋 ， 切碎 ， 1 / 2 柠檬 ， 切片 ， 葡萄酒 和 红色的 胡椒 到 品尝 .

个柠檬的汁，3 个煮熟的鸡蛋（切碎），半个柠檬（切片），适量葡萄酒和红辣椒。

[wen] ['veri] [hɒt] , [sɜːv] .
When very hot , serve .
什么时候 非常 热的 , 服务 .

趁热食用。

[tʃɒps] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .
Chops and Tomato Sauce .
排骨 和 番茄 酱 .

猪排配番茄酱。

[fraɪ][sʌm; səm] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [pɔːk] [ɪn][ðə; ði]['spaɪdə(r)] , [ðen] [kʌt] [ʌp] [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [fjuː] ['ʌnjənz] .
Fry some pieces of pork in the spider , then cut up and fry a few onions .
炒 一些 件 的 猪肉 在 这 蜘蛛 , 然后 切 向上 和 炒 一个 很少 洋葱 .

用平底锅煎几块猪肉，然后切一些洋葱煎一下。

['ɪntuː] [ðɪs] [pɔː(r)][sʌm; səm] [piːld] [-]
Into this pour some peeled [28]
进入 这 倒 一些 去皮 [-]

往里面倒入一些去皮的[28]

[ænd; ənd] [kʌt] - [ʌp] [tə'mɑːtəʊz] ; [stɜː(r)] [tɪl] [ɔːl] [kʊkt] [tuː; tə] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [ðen] [streɪn] .
and cut - up tomatoes ; stir till all cooked to pieces and then strain .
和 切 - 向上 西红柿 ; 搅拌 直到 全部 煮熟 到 件 和 然后 拉紧 .

加入切碎的西红柿；搅拌至全部煮熟，然后过滤。

['θɪkən] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] .
Thicken with a little flour .
加厚 和 一个 小的 面粉 .

加少许面粉勾芡。

[brɔɪl] [tʃɒps] , [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ][hɒt]['plætə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .
Broil chops , place on a hot platter and pour the sauce over them .
烤 排骨 , 地方 在 一个 热的 拼盘 和 倒 这 酱 超过 他们 .

将猪排烤熟，放在热盘上，淋上酱汁。

[fɔː(r); fə(r)][θriː] [paʊndz] [tʃɒps] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [pɔːk] , [ə'baʊt] [θriː] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd][sɪks][ɔː(r)][eit]
For 3 pounds chops , 1 / 4 pound pork , about 3 onions , and 6 or 8
为了 3 磅 排骨 , 1 / 4 磅 猪肉 , 关于 3 洋葱 , 和 6 或者 8
[tə'mɑːtəʊz][ɑː(r); ə(r)] [rɪ'kwaɪəd] .
tomatoes are required .
西红柿 是 必需的 .

制作 3 磅猪排需要 1/4 磅猪肉、大约 3 个洋葱和 6 或 8 个西红柿。

[ə; eɪ] [fjuː] [kləʊvz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['tʃɪli] ['pepə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [kən'sɪdəd] [baɪ][sʌm; səm][æn; ən]
A few cloves and a little chili pepper are considered by some an
一个 很少 丁香 和 一个 小的 辣椒 胡椒 是 经过考虑的 经过 一些 一个
[ə'dɪʃ(ə)n] .
addition .
添加 .

有些人认为加几瓣蒜和少许辣椒也是一种添加。

['kɪdni] [stjuː] .
Kidney Stew .
肾 炖 .

肾脏炖菜。

[ˌtuː'tuː] [biːf] ['kɪdniz] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .
2 beef kidneys cut in small pieces .
2 牛肉 肾脏 切 在 小的 件 .

2个牛肾，切成小块。

[pɔː(r)][kəʊld]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] , [ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [pɔː(r)] [ɒf] [ænd; ənd] [rɪ'piːt] .
Pour cold water over , and as it boils pour off and repeat .
倒 寒冷的 水 超过 , 和 作为 它 沸腾 倒 离开 和 重复 .

倒入冷水，待水沸腾后倒掉，重复此步骤。

[ðə; ði] [θɜːd] [taɪm] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .
The third time let it simmer slowly for two hours .
这 第三 时间 让 它 煨 缓慢地 为了 二 小时 .

第三次，让它小火慢炖两个小时。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['ʌnjənz] , [tʃɒpt] [faɪn] , [ænd; ənd] [kʊk] [wʌn]['aʊə(r)] .
Add 2 onions , chopped fine , and cook one hour .
添加 2 洋葱 , 切碎 美好的 , 和 厨师 一 小时 .

加入 2 个切碎的洋葱，煮 1 小时。

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃeri] [waɪn] .
A few minutes before serving add sherry wine .
一个 很少 分钟 前 服务 添加 雪利酒 葡萄酒 .

上菜前几分钟加入雪利酒。

['θɪkən] [wɪð] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [hɒt] [təʊst] .
Thicken with flour and serve on hot toast .
加厚 和 面粉 和 服务 在 热的 吐司 .

用面粉勾芡，抹在热吐司上即可食用。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi]['veərid] [baɪ] ['ædɪŋ] ['kʌri] ; [bəuθ][ɑː(r); ə(r)] ['eksələnt] .
This may be varied by adding curry ; both are excellent .
这 可能 是 多种多样 经过 添加 咖喱 ; 两个都 是 出色的 .

可以加入咖喱来改变口味；两者都很美味。

['ʃiːps] [tʌŋz] .
Sheep's Tongues .
羊的 方言 .

羊舌。

[bɔɪl] [ðem; ðəm][ɪn] [suːp] [stɒk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] , [wɪð] [ə; eɪ] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Boil them in soup stock until tender , with a seasoning of salt ,
熬 他们 在 汤 库存 直到 投标 , 和 一个 调料 的 盐 ,

用汤汁煮至软烂，加盐调味。

['pepə(r)] [ænd; ənd][ə; eɪ] [bu'keɪ] [ɒv; əv] [hɜːbs] .
pepper and a bouquet of herbs .
胡椒 和 一个 花束 的 草药 .

胡椒和一束香草。

([wʌn][ɔː(r)][ˌtuː'tuː] [kləʊvz] , [wʌn][ɔː(r)][ˌtuː'tuː] [smɔːl] ['ʌnjənz] , [wʌn] [beɪ] [liːf] , [sprɪg] [ɒv; əv] ['pɑːsli] ,
(1 or 2 cloves , 1 or 2 small onions , 1 bay leaf , sprig of parsley ,
(1 或者 2 丁香 , 1 或者 2 小的 洋葱 , 1 湾 叶子 , 枝 的 香菜 ,

（1或2瓣丁香，1或2个小洋葱，1片月桂叶，一小枝欧芹，

[sʌm; səm] [həʊl] [blæk] ['pepə(r)] [taɪd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪt] [bæg][ænd; ənd] [rɪ'muːvd] ['ɑːftə(r)][æn; ən]
some whole black pepper tied in a little white bag and removed after an
一些 所有的 黑色的 胡椒 系 在 一个 小的 白色的 包 和 已移除 后 一个
['aʊə(r)] .)
hour .)
小时 .)

把一些完整的黑胡椒粒装进一个小白袋里，一个小时后取出。）

[wen] [dʌn] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [stɒk] [sʌm; səm] [braʊn] ['flaʊə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] , [tə'mɑːtəʊ]
When done add to the stock some browned flour and butter , tomato
什么时候 完毕 添加 到 这 库存 一些 棕色 面粉 和 黄油 , 番茄
[dʒuːs][tuː; tə] [teɪst] ,
juice to taste ,
汁 到 品尝 ,

完成后，在高汤中加入一些焦化面粉和黄油，以及适量的番茄汁。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [laɪm] [dʒuːs] .
and a little lime juice .
和 一个 小的 酸橙 汁 .

再加一点青柠汁。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['traɪˌæŋgl] [ɒv; əv] [təʊst] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [dɪʃ] .
Garnish with triangles of toast around the dish .
装饰 和 三角形 的 吐司 大约 这 盘子 .

在菜肴周围摆放三角形烤面包片作为装饰。

['spæniʃ] [rɪ'siːt] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [tʌŋ] .
Spanish Receipt for Cooking Tongue .
西班牙语 收据 为了 烹饪 舌头 .

西班牙烹饪牛舌的食谱。

[səʊk] [ə; eɪ] [freʃ] [tʌŋ] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Soak a fresh tongue over night .
浸泡 一个 新鲜的 舌头 超过 夜晚 .

将新鲜的舌头浸泡过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [teɪk] [ðə; ði][skɪn] [ɒf] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
In the morning take the skin off by boiling water .
在 这 早晨 拿 这 皮肤 离开 经过 沸腾 水 .

早上用沸水烫掉外皮。

[mɪks] [tə'geðə(r)] [wʌn] [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv] [lɑːd] , [wʌn] [kwɔːt] [rɔː] [biːnz] , [tʃɒpt] [faɪn] ,
Mix together 1 large spoon of lard , 1 quart raw beans , chopped fine ,
混合 一起 1 大的 勺子 的 猪油 , 1 夸脱 生的 豆子 , 切碎 美好的 ,

将1大勺猪油、1夸脱切碎的生豆角混合在一起，

[wɪð] [ðə; ði] [lɑːd] , [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ['ʌnjənz] , [tʃɒpt] [nɒt] ['veri] [faɪn] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pɑːsli] .
with the lard , 2 or 3 onions , chopped not very fine , and a little parsley .
和 这 猪油 , 2 或者 3 洋葱 , 切碎 不是 非常 美好的 , 和 一个 小的 香菜 .

加入猪油、2 或 3 个洋葱（不要切得太碎）和少许欧芹。

[fraɪ] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [-]
Fry all together for a little while ; then add [29]
炒 全部 一起 为了 一个 小的 尽管 ; 然后 添加 [-]

将所有食材一起翻炒一会儿；然后加入[29]

[tuː; tə] [ðɪs] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [stɒk] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [waɪn] , [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] ,
to this 1 cup of stock , 1 cup of wine , a head of garlic ,
到 这 1 杯子 的 库存 , 1 杯子 的 葡萄酒 , 一个 头 的 蒜 ,

加入1杯高汤、1杯葡萄酒、1头大蒜，

['pepə(r)] , [sɔːlt] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd][θriː]['lɔrəl, 'lɔː-] [liːvz] .
pepper , salt , cinnamon , and 3 laurel leaves .
胡椒 , 盐 , 肉桂 , 和 3 月桂树 树叶 .

胡椒粉、盐、肉桂粉和3片月桂叶。

[ðen] [pʊt] [ə; eɪ]['peɪpə(r)]['əʊvə(r)] [tɒp] [ɒv; əv] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] ['kʌvə(r)] ['veri] [taɪt] .
Then put a paper over top of saucepan and put on cover very tight .
然后 放 一个 纸 超过 顶部 的 平底锅 和 放 在 覆盖 非常 紧的 .

然后在上面盖一张纸，再把盖子盖紧。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ; [ðen] [streɪn] [ðə; ði] [seɪm] [θruː]
Cook for two or three hours over a slow fire ; then strain the same through
厨师 为了 二 或者 三 小时 超过 一个 慢的 火 ; 然后 拉紧 这 相同的 通过
[ə; eɪ]['kʌləndə(r)] .
a colander .
一个 滤器 .

用小火慢煮两三个小时；然后用漏勺过滤。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [streɪnd] [sɔːs] [wʌn][ɔː(r)][ˌtuː'tuː] ['spuːnful] [ɒv; əv] [braʊn] ['flaʊə(r)][tuː; tə] ['θɪkən]
Add to the strained sauce 1 or 2 spoonfuls of brown flour to thicken
添加 到 这 紧张 酱 1 或者 2 一勺 的 棕色的 面粉 到 加厚
.
.
.

在过滤后的酱汁中加入 1 或 2 勺红面粉使其变稠。

[pʊt]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] , [ænd; ənd] [ðen] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [tʌŋ] .
Put over the fire a little while , and then pour over the tongue .
放 超过 这 火 一个 小的 尽管 , 和 然后 倒 超过 这 舌头 .

在火上烤一会儿，然后浇在舌头上。

['tʃesnʌt] ['stʌfɪŋ] .
Chestnut Stuffing .
板栗 馅 .

栗子馅。

[ʃel] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [lɑːdʒ] ['tʃesnʌts] ; [pɔː(r)][ɒn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði]['ɪnə(r)]
Shell 1 pint of large chestnuts ; pour on boiling water and remove the inner
壳 1 品脱 的 大的 栗子 ; 倒 在 沸腾 水 和 消除 这 内
[skɪn] .
skin .
皮肤 .

剥去 1 品脱大栗子的壳；倒入沸水，去除内皮。

[bɔɪl] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] , [ɔː(r)] [stɒk] , [ʌn'tɪl] [sɒft] .
Boil in salted water , or stock , until soft .
熬 在 咸的 水 , 或者 库存 , 直到 柔软的 .

用盐水或高汤煮至软烂。

[mæʃ] [faɪn] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [ðem; ðəm][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [faɪn] [rəʊld] ['krækəz] .
Mash fine and mix with them 1 cup of fine rolled crackers .
捣碎 美好的 和 混合 和 他们 1 杯子 的 美好的 滚动 饼干 .

将饼干捣碎，与 1 杯细碎的饼干混合。

['siːz(ə)n] [wɪð] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn][sɔːlt] [spuːn] [ɒv; əv] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][wʌn]
Season with 1 teaspoonful of salt , 1 salt spoon of pepper , and 1
季节 和 1 一茶匙 的 盐 , 1 盐 勺子 的 胡椒 , 和 1
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
teaspoonful of chopped parsley .
一茶匙 的 切碎 香菜 .

用 1 茶匙盐、1 茶匙胡椒粉和 1 茶匙切碎的欧芹调味。

['mɔɪsn] [wɪð] [wʌn] / [θriː][kʌp][ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Moisten with 1 / 3 cup of melted butter .
濡 和 1 / 3 杯子 的 融化 黄油 .

用1/3杯融化的黄油润湿。

[ðɪs] ['stʌfɪŋ] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [naɪs] [fɔː(r); fə(r)] [kweɪl] .
This stuffing is especially nice for quail .
这 馅 是 尤其 好的 为了 鹌鹑 .

这种馅料特别适合鹌鹑。

['stʌfɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['tɜːkɪz] .
Stuffing for Turkeys .
馅 为了 火鸡 .

火鸡馅料。

[faɪv] ['bɒstən] ['krækəz] , [rəʊld] , [piːs] [ɒv; əv] [sɔːlt] [pɔːk] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] , [tʃɒpt] [faɪn] .
5 Boston crackers , rolled , piece of salt pork size of an egg , chopped fine .
5 波士顿 饼干 , 滚动 , 片 的 盐 猪肉 尺寸 的 一个 蛋 , 切碎 美好的 .

5块波士顿饼干，卷起来，一块鸡蛋大小的咸猪肉，切碎。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
Add 1 / 2 pint of milk and season with salt and pepper .
添加 1 / 2 品脱 的 牛奶 和 季节 和 盐 和 胡椒 .

加入半品脱牛奶，并用盐和胡椒粉调味。

([ˌeɪ diː 'diː][seɪdʒ] [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] .)
(Add sage if you wish .)
(添加 圣人 如果 你 希望 .)

（如果喜欢，可以加入鼠尾草。）

[let] [ˌaɪ 'tiː][skɔːld] , [ðen] [biːt] [θriː] [egz] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn] .
Let it scald , then beat 3 eggs and stir in .
让 它 烫伤 , 然后 打 3 鸡蛋 和 搅拌 在 .

先将水烧开，然后打入 3 个鸡蛋并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv]['bætə(r)] ['frɪtəz] , [pʊt] [ɪn][ðə; ði] ['tɜːki] [ænd; ənd]
Add milk till it is the consistency of batter fritters , put in the turkey and
添加 牛奶 直到 它 是 这 一致性 的 连击 油炸饼 , 放 在 这 火鸡 和
[beɪk] ['sləʊli] ,
bake slowly ,
烤 缓慢地 ,

加入牛奶直到面糊达到油炸面糊的稠度，放入火鸡，慢慢烘烤。

['beɪstɪŋ] ['friːkwəntli] . [-] [-]
basting frequently . [30] [31]
涂抹 频繁地 . [-] [-]

经常涂抹酱汁。[30][31]

['sælədz] .
SALADS .
沙拉 .

沙拉。

[bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ] .
Boiled Salad Dressing .
煮沸 沙拉 敷料 .

水煮沙拉酱。

[θriː] [egz] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [draɪ] ['mʌstəd] , [wʌn] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ɔː(r)] [kriːm] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp]
3 eggs , 3 tablespoons dry mustard , 1 teacup of oil or cream , 1 / 2 cup
3 鸡蛋 , 3 汤匙 干燥 芥末 , 1 茶碗 的 油 或者 奶油 , 1 / 2 杯子
['vɪnɪgə(r)] ,
vinegar ,
醋 ,

3个鸡蛋，3汤匙干芥末，1茶杯油或奶油，1/2杯醋，

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
salt to taste .
盐 到 品尝 .

加盐调味。

[mɪks] [egz] [ænd; ənd] ['mʌstəd] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ɔɪl] [drɒp] [baɪ] [drɒp] ,
Mix eggs and mustard to a cream , then add oil drop by drop ,
混合 鸡蛋 和 芥末 到 一个 奶油 , 然后 添加 油 降低 经过 降低 ,

将鸡蛋和芥末混合成糊状，然后一滴一滴地加入油。

['vɪnɪgə(r)] [drɒp] [baɪ] [drɒp] , [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
vinegar drop by drop , salt to taste .
醋 降低 经过 降低 , 盐 到 品尝 .

醋一滴一滴地滴，盐根据口味加。

[pʊt] [ɒn] [stəʊv] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['skeəsli] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
Put on stove and stir all the time , and let it scarcely come to a boil .
放 在 火炉 和 搅拌 全部 这 时间 , 和 让 它 几乎 来 到 一个 熬 .

放在炉子上，不停搅拌，不要煮沸。

[wen] [kəʊld] , ['bɒt(ə)l] [ænd; ənd] [kiːp] [ɪn] [ə; eɪ] [kəʊld] [pleɪs] .
When cold , bottle and keep in a cold place .
什么时候 寒冷的 , 瓶子 和 保持 在 一个 寒冷的 地方 .

冷却后装瓶，置于阴凉处保存。

[baɪ] ['biːtɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [wel] [tə'geðə(r)] [wɪð] [æn; ən] [eg] - ['biːtə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æz; əz] ['kriːmi]
By beating all the ingredients well together with an egg - beater it is as creamy
经过 殴打 全部 这 原料 出色地 一起 和 一个 蛋 - 击打者 它 是 作为 奶油状
[æz; əz] [wen] [ɔɪl] [ɪz] ['ædɪd] [drɒp] [baɪ] [drɒp] .
as when oil is added drop by drop .
作为 什么时候 油 是 额外 降低 经过 降低 .

用打蛋器将所有材料充分搅拌均匀，就能达到像一滴一滴地加入油一样顺滑的口感。

['dresɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [kəʊld] [slɔː] .
Dressing for Cold Slaw .
敷料 为了 寒冷的 凉拌卷心菜 .

凉拌卷心菜的调味汁。

[jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [ɔː(r)] [ˌtuː'tuː] [egz] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [wʌn] [ɒv; əv]
Yolks of 1 or 2 eggs , 3 tablespoons vinegar , 1 teaspoon salt , 1 of
蛋黄 的 1 或者 2 鸡蛋 , 3 汤匙 醋 , 1 茶匙 盐 , 1 的
['mʌstəd] ,
mustard ,
芥末 ,

1或2个鸡蛋的蛋黄，3汤匙醋，1茶匙盐，1茶匙芥末，

['bʌtə(r)] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] .
butter size of an egg .
黄油 尺寸 的 一个 蛋 .

黄油大小，跟鸡蛋差不多。

[kʊk] [laɪk] ['kʌstəd] .
Cook like custard .
厨师 喜欢 蛋奶冻 .

像煮蛋羹一样煮。

['kleɪtnz] ['selɪbreɪtɪd] ['sæləd] ['dresɪŋ] .
Clayton's Celebrated Salad Dressing .
克莱顿的 著名 沙拉 敷料 .

克莱顿著名沙拉酱。

[teɪk] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['mʌstəd] , [mɪkst] [kwaɪt] [stɪf] .
Take 3 tablespoonfuls of mustard , mixed quite stiff .
拿 3 汤匙 的 芥末 , 混合 相当 僵硬的 .

取3汤匙芥末，搅拌至浓稠状。

[pɔː(r)][ɒn] [ðɪs] ['sləʊli] [wʌn] / [fɔːr][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [best] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['ræpɪdli] [tɪl] [θɪk] .
Pour on this slowly 1 / 4 of a pint of best olive oil , stirring rapidly till thick .
倒 在 这 缓慢地 1 / 4 的 一个 品脱 的 最好的 橄榄 油 , 搅拌 快速 直到 厚的 .

慢慢倒入 1/4 品脱上等橄榄油，快速搅拌至浓稠。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][θriː] [egz] ,
Then add 3 eggs ,
然后 添加 3 鸡蛋 ,

然后加入3个鸡蛋，

[ænd; ənd]['ɑːftə(r)]['mɪksɪŋ] ['slaɪtli] [pɔː(r)][ɪn] ['sləʊli] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [θriː] / [fɔːr][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]
and after mixing slightly pour in slowly the remaining 3 / 4 of a pint of
和 后 混合 轻微地 倒 在 缓慢地 这 其余的 3 / 4 的 一个 品脱 的
[ɔɪl] ,
oil ,
油 ,

稍微搅拌后，慢慢倒入剩余的3/4品脱油。

['stɜːrɪŋ] ['ræpɪdli] [tɪl] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [θɪk] ['bætə(r)] .
stirring rapidly till the mixture forms a thick batter .
搅拌 快速 直到 这 混合物 表格 一个 厚的 连击 .

快速搅拌至混合物形成浓稠的面糊。

[nekst] [teɪk] [wʌn] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] [best] [waɪn] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən] ,
Next take 1 teacup of best wine vinegar and juice of 1 lemon ,
下一个 拿 1 茶碗 的 最好的 葡萄酒 醋 和 汁 的 1 柠檬 ,

接下来，取1茶杯优质葡萄酒醋和1个柠檬的汁，

[ə; eɪ] [smɔːl] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] .
a small teaspoonful of salt and 1 of white sugar .
一个 小的 一茶匙 的 盐 和 1 的 白色的 糖 .

一小勺盐和一小勺白糖。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [mɪkst] .
Stir until the ingredients are well mixed .
搅拌 直到 这 原料 是 出色地 混合 .

搅拌至所有材料充分混合。

[wen] ['bɒtld] [ænd; ənd] ['taɪtli] [kɔːkt] , [ðɪs] [wɪl] [rɪ'meɪn] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] [mʌnθs] . [-]
When bottled and tightly corked , this will remain good for months . [32]
什么时候 瓶装 和 紧紧 软木塞 , 这 将要 保持 好的 为了 几个月 . [-]

装瓶并用软木塞密封后，可保存数月。[32]

['sæləd] ['dresɪŋ] .
Salad Dressing .
沙拉 敷料 .

沙拉酱。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][sɔːlt] [spuːn] ['pepə(r)] , [wʌn][ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [mɪkst] ['mʌstəd] , [wʌn]
1 / 2 salt spoon pepper , 1 of salt , 1 teaspoonful mixed mustard , 1
1 / 2 盐 勺子 胡椒 , 1 的 盐 , 1 一茶匙 混合 芥末 , 1
['teɪblˌspuːnfʊl] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ,
tablespoonful powdered sugar ,
一汤匙 粉末状 糖 ,

1/2茶匙盐，1茶匙胡椒粉，1茶匙盐，1茶匙混合芥末酱，1汤匙糖粉，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [best] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kriːm] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgə(r)] ,
3 tablespoons of best olive oil , 3 tablespoons cream , 2 tablespoons vinegar ,
3 汤匙 的 最好的 橄榄 油 , 3 汤匙 奶油 , 2 汤匙 醋 ,
[wʌn] [hɑːd] - [bɔɪld] [eg] .
1 hard - boiled egg .
1 难的 - 煮沸 蛋 .

3汤匙上等橄榄油，3汤匙奶油，2汤匙醋，1个煮熟的鸡蛋。

[tə'mɑːtəʊ]['sæləd] .
Tomato Salad .
番茄 沙拉 .

番茄沙拉。

[skɔːld][ænd; ənd] [piːl] [tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd][kʌt] [həʊlz][ɪn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] .
Scald and peel tomatoes and cut holes in the top of each .
烫伤 和 果皮 西红柿 和 切 孔 在 这 顶部 的 每个 .

将西红柿烫一下，去皮，并在每个西红柿的顶部切几个洞。

[meɪk] [ə; eɪ] [rɪtʃ] ['sæləd] ['dresɪŋ] , ['ɪntuː] [wɪtʃ] [stɜː(r)][sʌm; səm][kəʊld] ['piːz] , [biːnz] [ænd; ənd] [biːts] , ['faɪnli] [tʃɒpt] .
Make a rich salad dressing , into which stir some cold peas , beans and beets , finely chopped .
制作 一个 富有的 沙拉 敷料 , 进入 哪个 搅拌 一些 寒冷的 豌豆 , 豆子 和 甜菜 , 精细地 切碎 .

制作浓郁的沙拉酱，将切碎的冷豌豆、豆角和甜菜根拌入其中。

[stʌf] [ðə; ði][tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [ðɪs] , [ænd; ənd][pɔː(r)] ['dresɪŋ] ['əʊvə(r)] .
Stuff the tomatoes with this , and pour dressing over .
东西 这 西红柿 和 这 , 和 倒 敷料 超过 .

将馅料填入番茄中，然后淋上酱汁。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [faɪn] ['letɪs] [liːvz] . [-]
Garnish the dish with fine lettuce leaves . [33]
装饰 这 盘子 和 美好的 莴苣 树叶 . [-]

用嫩生菜叶装饰这道菜。[33]

['vedʒtəb(ə)lz] .
VEGETABLES .
蔬菜 .

蔬菜。

[beɪkt] [kriːm] [pə'teɪtəʊz] .
Baked Cream Potatoes .
烘焙 奶油 土豆 .

烤奶油土豆。

[kʌt] [rɔː] [pə'teɪtəʊz][ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['ɜːθn] [dɪʃ] .
Cut raw potatoes in very thin slices and put a layer of them in a buttered earthen dish .
切 生的 土豆 在 非常 薄的 切片 和 放 一个 层 的 他们 在 一个 涂黄油的 土 盘子 .

将生土豆切成极薄的片，铺在涂了黄油的陶罐里。

['kʌvə(r)][ðə; ði]['leɪə(r)] [wɪð] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wel] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
Cover the layer with pieces of butter , and season well with pepper and salt .
覆盖 这 层 和 件 的 黄油 , 和 季节 出色地 和 胡椒 和 盐 .

在饼层上铺上几块黄油，并撒上适量的胡椒粉和盐。

[ðen] [pʊt] [ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)][ænd; ənd]['siːz(ə)n][ɪn] [seɪm] ['mænə(r)] , [səʊ] [prə'siːdɪŋ] [tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] .
Then put another layer and season in same manner , so proceeding till the dish is full .
然后 放 其他 层 和 季节 在 相同的 方式 , 所以 进行中 直到 这 盘子 是 满的 .

然后铺上另一层，并以同样的方式调味，如此反复，直到盘子装满。

['əʊvə(r)][ɔːl][pɔː(r)][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [ɔː(r)] [rɪtʃ] [mɪlk] ,
Over all pour a pint of cream or rich milk ,
超过 全部 倒 一个 品脱 的 奶油 或者 富有的 牛奶 ,

最后倒入一品脱奶油或浓牛奶，

[ænd; ənd] [set] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [beɪk] [ə; eɪ] [hɑːf] ['aʊə(r)] .
and set in the oven to bake a half hour .
和 放 在 这 烤箱 到 烤 一个 一半 小时 .

放入烤箱烘烤半小时。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] [lʌntʃ] [dɪʃ] .
This is a very nice lunch dish .
这 是 一个 非常 好的 午餐 盘子 .

这是一道非常不错的午餐菜。

['ɛsˌkɑːləpt] [pə'teɪtəʊz] .
Escalloped Potatoes .
扇贝状的 土豆 .

焗烤土豆片。

[teɪk] [sʌm; səm] [kəʊld] [slaɪst] [pə'teɪtəʊz] , ['bʌtə(r)] [jɔː(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊz] ,
Take some cold sliced potatoes , butter your baking dish , put a layer of potatoes ,
拿 一些 寒冷的 切片 土豆 , 黄油 你的 烘烤 盘子 , 放 一个 层 的 土豆 ,

取一些冷藏的土豆片，在烤盘上抹上黄油，铺上一层土豆片，

[dredʒ] ['əʊvə(r)] ['flaʊə(r)] , [pʊt] [ɒn] [bɪts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
dredge over flour , put on bits of butter , salt and pepper .
疏通 超过 面粉 , 放 在 比特 的 黄油 , 盐 和 胡椒 .

裹上面粉，放上几块黄油，撒上盐和胡椒粉。

[wen] [jɔː(r); jə(r)] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [rɪtʃ] [mɪlk] [ænd; ənd] [beɪk] [braʊn] .
When your dish is full , pour over rich milk and bake brown .
什么时候 你的 盘子 是 满的 , 倒 超过 富有的 牛奶 和 烤 棕色的 .

当烤盘装满后，倒入浓牛奶，烤至金黄色。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

[pə'teɪtəʊz] [ɪn] [keɪsɪz] .
Potatoes in Cases .
土豆 在 案例 .

箱装土豆。

[beɪk] [pə'teɪtəʊz] [ɒv; əv] ['iːkwəl] [saɪz] , [ænd; ənd] [wen] [dʌn] [ænd; ənd] [stɪl] [hɒt] ,
Bake potatoes of equal size , and when done and still hot ,
烤 土豆 的 平等的 尺寸 , 和 什么时候 完毕 和 仍然 热的 ,

将大小相同的土豆烤熟，趁热烤好后，

[kʌt] [ɒf] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [frɒm; frəm] [iːtʃ] [pə'teɪtəʊ] .
cut off a small piece from each potato .
切 离开 一个 小的 片 从 每个 土豆 .

从每个土豆上切下一小块。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] ['keəfəli] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [skɪn] [ʌn'brəʊkən] .
Remove the inside carefully , leaving the skin unbroken .
消除 这 里面 小心 , 离开 这 皮肤 未破 .

小心地取出里面的东西，不要弄破外皮。

[wɒʃ] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊ] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] ['dʒenərəsli] [wɪð] ['bʌtə(r)] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Wash the potato and season generously with butter , pepper and salt .
洗 这 土豆 和 季节 慷慨地 和 黄油 , 胡椒 和 盐 .

将土豆洗净，并用黄油、胡椒粉和盐充分调味。

[rɪ'tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [spuːn] [tuː; tə] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊ] [skɪn] ,
Return it with spoon to the potato skin ,
返回 它 和 勺子 到 这 土豆 皮肤 ,

用勺子把土豆糊放回土豆皮上。

[ə'laʊɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [prə'truːd] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [ə'bʌv] [ðə; ði] [skɪn] .
allowing it to protrude about an inch above the skin .
允许 它 到 突出 关于 一个 英寸 多于 这 皮肤 .

使其突出皮肤约一英寸。

[wen] [ɪ'nʌf] [skɪnz] [ɑː(r); ə(r)] [fɪld] [juːz] [ə; eɪ] [fɔːk] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [rʌf] [ə'bʌv] [ðə; ði] [skɪn] .
When enough skins are filled use a fork to make the potatoes rough above the skin .
什么时候 足够的 皮肤 是 已填 使用 一个 叉 到 制作 这 土豆 粗糙的 多于 这 皮肤 .

当土豆皮填满足够多的馅料后，用叉子将土豆皮上的馅料弄粗糙。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] ['kʌlə(r)] [ðə; ði] [tɒps] . [-]
Put them in a quick oven to color the tops . [34]
放 他们 在 一个 快的 烤箱 到 颜色 这 最高额 . [-]

将它们放入烤箱快速烘烤，使顶部上色。[34]

[stjuːd] ['kærəts] ([frentʃ] [staɪl]) .
Stewed Carrots (French style) .
炖 胡萝卜 (法语 风格) .

法式炖胡萝卜。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] ['bʌntʃɪz] [frentʃ] ['kærəts] , [kliːn] [ænd; ənd] [trɪm] ; [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [sɔːlt] ,
Take 2 bunches French carrots , clean and trim ; put in a saucepan with salt ,
拿 2 成捆 法语 胡萝卜 , 干净的 和 修剪 ; 放 在 一个 平底锅 和 盐 ,

取两束法国胡萝卜，洗净去蒂；放入平底锅中，加盐，

['pepə(r)] , [wʌn] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [eit] [lʌmps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,
pepper , 1 teacup of water , 2 tablespoons of butter , 8 lumps of sugar ,
胡椒 , 1 茶碗 的 水 , 2 汤匙 的 黄油 , 8 肿块 的 糖 ,

胡椒粉，1 茶杯水，2 汤匙黄油，8 块方糖，

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
cover and boil for half an hour .
覆盖 和 熬 为了 一半 一个 小时 .

盖上盖子煮半小时。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [lɪd] [ænd; ənd] [pleɪs] [weə(r)] [ðeɪ] [wɪl] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [tɪl] [ɔːl] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [hæz; həz] [kʊkt] [ə'weɪ] ,
Then remove the lid and place where they will simmer slowly till all the water has cooked away ,
然后 消除 这 盖 和 地方 在哪里 他们 将要 煨 缓慢地 直到 全部 这 水 有 煮熟 离开 ,

然后揭开盖子，放在小火慢炖的地方，直到水分完全蒸发。

['liːvɪŋ] ['nʌθɪŋ] [bʌt; bət] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] .
leaving nothing but the butter .
离开 没有什么 但 这 黄油 .

只剩下黄油。

[stʌft] ['ɑːtɪtʃəʊks] .
Stuffed Artichokes .
填充 洋蓟 .

酿朝鲜蓟。

[bɔɪl] ['ɑ:tɪtʃəʊks] [tɪl] [sɒft] .
Boil artichokes till soft .
熬 洋蓟 直到柔软的 .

将朝鲜蓟煮至软烂。

[wen] [kəʊld] , [skreɪp] [li:vz] [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [ðə; ði] [hɑ:ts] .
When cold , scrape leaves and cut out the hearts .
什么时候 寒冷的 , 刮 树叶 和 切 出去 这 心 .

冷却后，刮去叶子，取出叶子中心部分。

[tʃɒp] [ænd; ənd] [mɪks] [ɪn] [wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] ['wʊstəʃə(r)] [sɔ:s] , [wʌn] [eg] , [wʌn] / [fɔ:r] [kʌp] ['bʌtə(r)] ,
Chop and mix in 1 tablespoonful Worcestershire sauce , 1 egg , 1 / 4 cup butter ,
劈 和 混合 在 1 一汤匙 伍斯特郡 酱 , 1 蛋 , 1 / 4 杯子 黄油 ,

切碎后加入1汤匙伍斯特沙司、1个鸡蛋、1/4杯黄油，搅拌均匀。

[pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔ:lt] , [red] [ænd; ənd] [blæk] ['pepə(r)] .
pinch of salt , red and black pepper .
捏 的 盐 , 红色的 和 黑色的 胡椒 .

少许盐、红胡椒和黑胡椒。

[rəʊl] ['ɪntu:] [bɔ:lz] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntu:] [hɑ:t] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɑ:tɪtʃəʊk] .
Roll into balls and put into heart of the artichoke .
卷 进入 球 和 放 进入 心 的 这 朝鲜蓟 .

揉成球状，放入洋蓟芯中。

[pʊt] [ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [i:tʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [,fɪf'ti:n] ['mɪnɪts] [wɪð] [ə; eɪ] [hɒt] ['faɪə(r)] .
Put a piece of butter on top of each and bake fifteen minutes with a hot fire .
放 一个 片 的 黄油 在 顶部 的 每个 和 烤 十五 分钟 和 一个 热的 火 .

在每个饼上放一块黄油，用大火烤十五分钟。

[ðɪs] [rɪ'si:t] [ɪz] [fɔ:(r); fə(r)] [twelv] ['ɑ:tɪtʃəʊks] .
This receipt is for twelve artichokes .
这 收据 是 为了 十二 洋蓟 .

这张收据是十二个洋蓟的。

[ɪf] [ju:; jʊ] [wɪʃ] , [bred] [krʌmz] [kæn; kən] [bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] .
If you wish , bread crumbs can be added to the mixture .
如果 你 希望 , 面包 面包屑 能 是 额外 到 这 混合物 .

如果愿意，可以在混合物中加入面包屑。

[bɔɪld] ['ɑ:tɪtʃəʊks] .
Boiled Artichokes .
煮沸 洋蓟 .

水煮朝鲜蓟。

[fɜ:st] [kli:n] , [ðen] [səʊk] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] [,fɪf'ti:n] ['mɪnɪts] .
First clean , then soak in cold water fifteen minutes .
第一的 干净的 , 然后 浸泡 在 寒冷的 水 十五 分钟 .

先清洗干净，然后在冷水中浸泡十五分钟。

[ðen] [pʊt] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] [tɪl] [sɒft] , ['testɪŋ] [ðem; ðəm] [baɪ] ['pʊlɪŋ] [ɒf] [li:vz] .
Then put in boiling water till soft , testing them by pulling off leaves .
然后 放 在 沸腾 水 直到柔软的 , 测试 他们 经过 拉 离开 树叶 .

然后放入沸水中煮至软烂，掰下一片叶子测试。

[njuː] ['ɪŋɡlənd] [kɔːn] ['pʊdɪŋ] .
New England Corn Pudding .
新的 英格兰 玉米 布丁 .

新英格兰玉米布丁。

[teɪk] [ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n] [ɪəz] [ɒv; əv] [ɡriːn] [kɔːn] [wel] - [fɪld] , [bʌt; bət] [jʌŋ] ; [ɡreɪt] [ɔː(r)] [paʊnd] [ðə; ði] [kɔːn] ,
Take 2 dozen ears of green corn well - filled , but young ; grate or pound the corn ,
拿 2 打 耳朵 的 绿色的 玉米 出色地 - 已填 , 但 年轻的 ; 格特 或者 磅 这 玉米 ,

取两打饱满但未成熟的青玉米棒；将玉米擦丝或捣碎，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['paʊndɪd] ['səʊdə]['krækə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .
and add 1 pounded soda cracker and a little salt .
和 添加 1 猛击 苏打 饼干 和 一个 小的 盐 .

加入 1 块碾碎的苏打饼干和少许盐。

[beɪk] [tuː] ['aʊəz] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [rɪtʃ] [krʌst] [wɪl] [fɔːm] .
Bake two hours in a moderate oven , and a rich crust will form .
烤 二 小时 在 一个 缓和 烤箱 , 和 一个 富有的 地壳 将要 形式 .

在温度适中的烤箱中烘烤两个小时，就会形成一层酥脆的外皮。

[sɜːv] [wɪð] ['bʌtə(r)] .
Serve with butter .
服务 和 黄油 .

佐以黄油食用。

['seləri] [ruːt] .
Celery Root .
芹菜 根 .

芹菜根。

[peə(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] ['tendə(r)][ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] .
Pare and boil till tender in salted water .
削减 和 熬 直到 投标 在 咸的 水 .

去皮后放入盐水中煮至软烂。

['θɪkən] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [wɪð] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] [kriːm] , [ɔː(r)] [mɪlk] , [ænd; ənd][pɔː(r)] [-]
Thicken the liquor with flour and cream , or milk , and pour [35]
加厚 这 酒 和 面粉 和 奶油 , 或者 牛奶 , 和 倒 [-]

用面粉和奶油或牛奶使酒变稠，然后倒入[35]

['əʊvə(r)] [təʊst] .
over toast .
超过 吐司 .

淋在烤面包上。

[stjuːd] ['seləri] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
Stewed celery and mushrooms are served in the same manner .
炖 芹菜 和 蘑菇 是 服务 在 这 相同的 方式 .

炖芹菜和蘑菇的食用方法相同。

[stʌft] [tə'mɑːtəʊz] — [nəʊ] . [wʌn] .
Stuffed Tomatoes — No . 1 .
填充 西红柿 — 不 . 1 .

酿番茄——第一名。

[kʌt] [ɒf] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv][ðə; ði][tɒp] ; [skwiːz] [aʊt] [ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Cut off a small piece of the top ; squeeze out the seeds and water .
切 离开 一个 小的 片 的 这 顶部 ; 挤 出去 这 种子 和 水 .

切掉顶部的一小部分；挤出种子和水。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] [mi:t] [ɒv; əv][ðə; ði][tə'mɑ:təʊ] [wɪð] [ə; eɪ] [spu:n] , [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ɔ:(r)]['ɪndʒərɪŋ][ðə; ði] [ʃeɪp] .
Remove the meat of the tomato with a spoon , without breaking or injuring the shape .
消除 这 肉 的 这 番茄 和 一个 勺子 , 没有 打破 或者 受伤 这 形状 .

用勺子挖出番茄的果肉，不要破坏番茄的形状。

[fraɪ][æn; ən]['ʌnjən] [kʌt] [faɪn] , [ðen] [pʊt][ɪn][jɔ:(r); jə(r)] ['stʌfɪŋ] (['sɒsɪdʒ] [mi:t] , ['tʃɪkɪn] ,
Fry an onion cut fine , then put in your stuffing (sausage meat , chicken ,
炒 一个 洋葱 切 美好的 , 然后 放 在 你的 馅 (香肠 肉 , 鸡 ,

将洋葱切碎炒香，然后放入馅料（香肠肉、鸡肉等）。

[vi:l] [ɔ:(r)] [bi:f] [hæʃt] [faɪn]) , [sɔ:lt] , ['pepə(r)] , ['pɑ:sli] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [gri:n] ['pepə(r)] , [kʌt] [faɪn] .
veal or beef hashed fine) , salt , pepper , parsley and a little green pepper , cut fine .
小牛肉 或者 牛肉 哈希 美好的) , 盐 , 胡椒 , 香菜 和 一个 小的 绿色的 胡椒 , 切 美好的 .

小牛肉或牛肉切碎），盐，胡椒粉，欧芹和少许切碎的青椒。

[tu:; tə] [ðɪs] [ˌeɪ di: 'di:][ɔ:l][ðə; ði] [mi:t] [ɒv; əv][ðə; ði][tə'mɑ:təʊ][ju:; jʊ] [rɪ'mu:vd] [wɪð] [ðə; ði] [spu:n] .
To this add all the meat of the tomato you removed with the spoon .
到 这 添加 全部 这 肉 的 这 番茄 你 已移除 和 这 勺子 .

将你用勺子挖出的番茄肉全部加入其中。

[wen] [wel] [mɪkst] [ænd; ənd] [kʊkt] [fɪl] [i:tʃ] [wɪð] [ðə; ði] ['dresɪŋ] ,
When well mixed and cooked fill each with the dressing ,
什么时候 出色地 混合 和 煮熟 充满 每个 和 这 敷料 ,

充分搅拌并煮熟后，将调味汁填入每个容器中。

[ɒn][tɒp] ['sprɪŋklɪŋ] ['təʊstɪd] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
on top sprinkling toasted bread crumbs and a piece of butter .
在 顶部 洒 烤过的 面包 面包屑 和 一个 片 的 黄油 .

顶部撒上烤面包屑和一小块黄油。

[beɪk] [ɪn][tɪnz] .
Bake in tins .
烤 在 罐头 .

用烤盘烘烤。

[ɪf] [ju:; jʊ][ju:z] ['sɒsɪdʒ] [mi:t] [æz; əz] ['stʌfɪŋ] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [bred] [səʊkt] [ɪn]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [skwi:zd] [hɑ:d] ,
If you use sausage meat as stuffing add a little bread soaked in water and squeezed hard ,
如果 你 使用 香肠 肉 作为 馅 添加 一个 小的 面包 浸泡过 在 水 和 挤压 难的 ,

如果用香肠肉做馅料，可以加入少许用水浸泡并用力挤干水分的面包。

[səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] ['redɪli] [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [mi:t] .
so that it will readily mix with the meat .
所以 那 它 将要 容易 混合 和 这 肉 .

这样它就能很容易地与肉混合。

[stʌft] [tə'mɑ:təʊz] — [nəʊ] . [ˌtu:'tu:] .
Stuffed Tomatoes — No . 2 .
填充 西红柿 — 不 . 2 .

酿番茄——2号。

[teɪk] [naɪs] , [smu:ð] [tə'mɑ:təʊz][ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [pɑ:t][ɒv; əv][ðə; ði][ɪn'saɪdz] .
Take nice , smooth tomatoes and remove part of the insides .
拿 好的 , 光滑的 西红柿 和 消除 部分 的 这 内部 .

选用光滑漂亮的西红柿，去除部分果肉。

[tʃɒp] [wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepəz] [ænd; ənd] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [ðæt] [wɒz; wəz] [rɪ'muːvd] .
Chop 1 small onion , 2 green peppers and some of the tomato that was removed .
劈 1 小的 洋葱 , 2 绿色的 辣椒 和 一些 的 这 番茄 那 曾是 已移除 .

将 1 个小洋葱、2 个青椒和一些切下来的西红柿切碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ['krækə(r)] [krʌmz] [ænd; ənd] [suːp] [stɒk] [tuː; tə] ['mɔɪsn] .
Add cracker crumbs and soup stock to moisten .
添加 饼干 面包屑 和 汤 库存 到 濡 .

加入饼干碎和汤汁润湿。

[fɪl] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [iːtʃ] [wʌn] ,
Fill the tomatoes , adding a small piece of butter to each one ,
充满 这 西红柿 , 添加 一个 小的 片 的 黄油 到 每个 一 ,

将番茄填入馅料，并在每个番茄中放入一小块黄油。

[ænd; ənd] [beɪk] [frɒm; frəm] [ten] [tuː; tə] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
and bake from ten to fifteen minutes .
和 烤 从 十 到 十五 分钟 .

烘烤十分钟至十五分钟。

[skwɒʃ] [ænd; ənd] [kɔːn] (['spæniʃ] [staɪl]) .
Squash and Corn (Spanish style) .
壁球 和 玉米 (西班牙语 风格) .

西班牙风味南瓜和玉米。

[θriː] [smɔːl] ['sʌmə(r)] ['skwɒʃɪz] , [θriː] [ɪəz] [ɒv; əv] [kɔːn] .
3 small summer squashes , 3 ears of corn .
3 小的 夏天 南瓜 , 3 耳朵 的 玉米 .

3个小夏南瓜，3穗玉米。

[tʃɒp] [skwɒʃ] [ænd; ənd] [kʌt] [kɔːn] [frɒm; frəm] [kɒbz] .
Chop squash and cut corn from cobs .
劈 壁球 和 切 玉米 从 玉米 .

将南瓜切碎，玉米粒从玉米棒上切下来。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [wen] ['veri] [hɒt] [æn; ən] ['ʌnjən] ;
Put in a saucepan a spoonful of lard or butter , and when very hot an onion ;
放 在 一个 平底锅 一个 一勺 的 猪油 或者 黄油 , 和 什么时候 非常 热的 一个 洋葱 ;

在平底锅中放入一勺猪油或黄油，待其非常热时，放入一个洋葱；

[fraɪ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [kɔːn] [ænd; ənd] [skwɒʃ] , [wʌn] [tə'mɑːtəʊ] ,
fry a little and add the corn and squash , 1 tomato ,
炒 一个 小的 和 添加 这 玉米 和 壁球 , 1 番茄 ,

稍微翻炒一下，然后加入玉米、南瓜和1个西红柿。

[wʌn] [griːn] ['pepə(r)] [kʌt] [smɔːl] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
1 green pepper cut small and salt to taste .
1 绿色的 胡椒 切 小的 和 盐 到 品尝 .

个青椒，切成小块，加盐调味。

['kʌvə(r)] ['kləʊsli] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['friːkwəntli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] . [-]
Cover closely , and stir frequently to prevent burning . [36]
覆盖 密切 , 和 搅拌 频繁地 到 防止 燃烧 . [-]

盖紧盖子，经常搅拌以防止烧焦。[36]

[stʌft] ['pepəz] — [nəʊ] . [wʌn] .
Stuffed Peppers — No . 1 .
填充 辣椒 — 不 . 1 .

酿彩椒——第一名。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [tɒps] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] .
Cut off the tops and remove the seeds .
切 离开 这 最高额 和 消除 这 种子 .

切掉顶部并去除种子。

[kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [eit] [ɔː(r)] - [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] [kʊk] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʌnjən]
Cut in small pieces 8 or 10 tomatoes and cook with a little butter and onion
切 在 小的 件 8 或者 - 西红柿 和 厨师 和 一个 小的 黄油 和 洋葱
[ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
until tender .
直到 投标 .

将 8 或 10 个西红柿切成小块，加少许黄油和洋葱煮至软烂。

[ˌeɪ diː 'diː] [sʌm; səm] [raɪs] [bɔɪld] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] [stɒk] ([ɔː(r)] [bred] [krʌmz]) , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]
Add some rice boiled in water or stock (or bread crumbs) , and a little
添加 一些 米 煮沸 在 水 或者 库存 (或者 面包 面包屑) , 和 一个 小的
[sɔːlt] ,
salt ,
盐 ,

加入一些用水或高汤煮熟的米饭（或面包屑），以及少许盐。

[ðen] [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] .
then mix with the tomatoes .
然后 混合 和 这 西红柿 .

然后与番茄混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['seləri] , [fɪl] [ðə; ði] ['pepəz] ,
Add a little chopped celery , fill the peppers ,
添加 一个 小的 切碎 芹菜 , 充满 这 辣椒 ,

加入少许切碎的芹菜，填入辣椒中。

[ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] .
and put a little butter over the top of each .
和 放 一个 小的 黄油 超过 这 顶部 的 每个 .

然后在每块蛋糕顶部放少许黄油。

[kʊk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
Cook in the oven twenty minutes and serve at once .
厨师 在 这 烤箱 二十 分钟 和 服务 在 一次 .

放入烤箱烤20分钟，趁热食用。

[ɪf] [ðə; ði] ['pepəz] [ɑː(r); ə(r)] [bɔɪld] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [fɜːst] , [ðeɪ] [wɪl] [rɪ'teɪn] [ðeə(r)] [braɪt] [griːn]
If the peppers are boiled a few minutes first , they will retain their bright green
如果 这 辣椒 是 煮沸 一个 很少 分钟 第一的 , 他们 将要 保持 他们的 明亮的 绿色的
['kʌlə(r)] .
color .
颜色 .

如果先将辣椒煮几分钟，它们就能保持鲜亮的绿色。

[stʌft] ['pepəz] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Stuffed Peppers — No . 2 .
填充 辣椒 — 不 . 2 .

酿彩椒——2号。

[krʌm] [fɔːr]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd] [wet] [wɪð] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [suːp] [stɒk] , [smɔːl] [piːs]
Crumb 4 slices of bread and wet with 1 / 2 cup soup stock , small piece
屑 4 切片 的 面包 和 湿的 和 1 / 2 杯子 汤 库存 , 小的 片
[ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
of butter ,
的 黄油 ,

将4片面包屑裹上，用1/2杯汤汁和一小块黄油浸湿，

[pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ,
pinch of salt , a dash of pepper ,
捏 的 盐 , 一个 短跑 的 胡椒 ,

少许盐，少许胡椒粉

[siːdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tʃɒpt] [raɪnd] .
seeds of the pepper and a tablespoonful of the chopped rind .
种子 的 这 胡椒 和 一个 一汤匙 的 这 切碎 果皮 .

辣椒籽和一汤匙切碎的辣椒皮。

[pleɪs] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [pleɪt] [wɪð] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk]
Place in baking plate with very little water , and bake fifteen minutes in a quick
地方 在 烘烤 盘子 和 非常 小的 水 , 和 烤 十五 分钟 在 一个 快的
['ʌv(ə)n] .
oven .
烤箱 .

将面团放入烤盘中，加入少量水，放入高温烤箱烘烤十五分钟。

[ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [fɪl] [sɪks] ['pepəz] . [-]
This mixture will fill six peppers . [37]
这 混合物 将要 充满 六 辣椒 . [-]

这种混合物可以填满六个辣椒。[37]

[bred] .
BREAD .
面包 .

面包。

[braʊn] [bred] — [nəʊ] . [wʌn] .
Brown Bread — No . 1 .
棕色的 面包 — 不 . 1 .

棕面包——1号。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ɪndiən] [miːl] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] [raɪ] [miːl] , [wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz] ,
2 cups Indian meal , 2 cups rye meal , 1 cup flour , 1 cup molasses ,
2 杯子 印度 一顿饭 , 2 杯子 黑麦 一顿饭 , 1 杯子 面粉 , 1 杯子 糖蜜 ,

2 杯印度玉米粉，2 杯黑麦粉，1 杯面粉，1 杯糖蜜，

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ˌsælə'reɪtəs] [ænd; ənd] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi]
2 teaspoonfuls saleratus and sour milk enough to make it the consistency
2 茶匙 萨勒拉图斯 和 酸的 牛奶 足够的 到 制作 它 这 一致性
[ɒv; əv] ['ɪndiən] [keɪk] .
of Indian cake .
的 印度 蛋糕 .

加入 2 茶匙盐和适量酸奶，使其达到印度蛋糕的稠度。

[pʊt] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˌsælə'reɪtəs] [ɪn] [ðə; ði] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fəʊmz] .
Put some of the saleratus in the molasses and stir till it foams .
放 一些 的 这 萨勒拉图斯 在 这 糖蜜 和 搅拌 直到 它 泡沫 .

将一些盐酸芹放入糖蜜中，搅拌至起泡。

[pʊt] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['saʊə(r)] [mɪlk] .
Put the remainder in the sour milk .
放 这 余 在 这 酸的 牛奶 .

把剩下的东西倒入酸奶里。

[bɔɪl] [θriː] ['aʊəz] .
Boil three hours .
熬 三 小时 .

煮沸三个小时。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][pæn] , [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ][tɪn][ænd; ənd] [beɪk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [tuː; tə][draɪ] [ɒf] [ðə; ði] [stiːm] .
Remove from the pan , place on a tin and bake fifteen minutes , to dry off the steam .
消除 从 这 平底锅 , 地方 在 一个 锡 和 烤 十五 分钟 , 到 干燥 离开 这 蒸汽 .

从锅中取出，放在烤盘上，烘烤十五分钟，以蒸发掉蒸汽。

[braʊn] [bred] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Brown Bread — No . 2 .
棕色的 面包 — 不 . 2 .

黑面包——2号。

[θriː] [kʌps] [kɔːn] [miːl] , [θriː] [kʌps] [ɒv; əv] ['greɪəm] [miːl] , [ˌtuː'tuː] / [θriː] [kʌp] ['sɪrəp] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['səʊdə] ,
3 cups corn meal , 3 cups of Graham meal , 2 / 3 cup syrup , 1 teaspoonful soda ,
3 杯子 玉米 一顿饭 , 3 杯子 的 格雷厄姆 一顿饭 , 2 / 3 杯子 糖浆 , 1 一茶匙 苏打 ,

3 杯玉米粉，3 杯全麦粉，2/3 杯糖浆，1 茶匙小苏打，

[ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
and salt to taste .
和 盐 到 品尝 .

加盐调味。

[sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] .
Sufficient milk to make a thin batter .
充足的 牛奶 到 制作 一个 薄的 连击 .

足够的牛奶，可以调成稀面糊。

[bɔɪl] [θriː] ['aʊəz] .
Boil three hours .
熬 三 小时 .

煮沸三个小时。

[braʊn] [bred] — [nəʊ] . [θriː] .
Brown Bread — No . 3 .
棕色的 面包 — 不 . 3 .

黑面包——3号。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ɪndiən] [miːl] , [wʌn] [kʌp] [raɪ] [miːl] , [wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz] , [wʌn] [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] ,
2 cups Indian meal , 1 cup rye meal , 1 cup molasses , 1 cup sour milk ,
2 杯子 印度 一顿饭 , 1 杯子 黑麦 一顿饭 , 1 杯子 糖蜜 , 1 杯子 酸的 牛奶 ,

2 杯印度玉米粉，1 杯黑麦粉，1 杯糖蜜，1 杯酸奶，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [swiːt] [mɪlk] , [pɪntʃ] [ɒv; əv]['səʊdə] , [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
2 cups sweet milk , pinch of soda , and salt to taste .
2 杯子 甜的 牛奶 , 捏 的 苏打 , 和 盐 到 品尝 .

2 杯甜牛奶，少许苏打水，适量盐。

[stiːm] [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Steam four hours .
蒸汽 四 小时 .

蒸汽蒸煮四小时。

['mʌfɪn] — [nəʊ] . [wʌn] .
Muffins — No . 1 .
松饼 — 不 . 1 .

松饼——排名第一。

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnˌful] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnˌful] ['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk] ,
2 eggs , well beaten , 2 teaspoonfuls sugar , 2 teaspoonfuls butter , 2 cups milk ,
2 鸡蛋 , 出色地 被打败 , 2 茶匙 糖 , 2 茶匙 黄油 , 2 杯子 牛奶 ,

2个鸡蛋，打散；2茶匙糖；2茶匙黄油；2杯牛奶；

[fɔːr] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnˌful] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] (['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] ['sɪftɪd] [wɪð] ['flaʊə(r)]) .
4 cups flour , 2 teaspoonfuls baking powder , pinch of salt (baking powder and salt sifted with flour) .
4 杯子 面粉 , 2 茶匙 烘烤 粉末 , 捏 的 盐 (烘烤 粉末 和 盐 筛过的 和 面粉) .

杯面粉，2 茶匙泡打粉，少许盐（泡打粉和盐与面粉一起过筛）。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] . [-]
Bake in a quick oven . [38]
烤 在 一个 快的 烤箱 . [-]

用快速烤箱烘烤。[38]

['mʌfɪn] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Muffins — No . 2 .
松饼 — 不 . 2 .

松饼——2号。

- / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [skænt] [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['səʊdə] ,
11 / 2 cups flour , scant cup milk , 1 teaspoon cream of tartar , 1 / 2 teaspoon soda ,
- / 2 杯子 面粉 , 稀少 杯子 牛奶 , 1 茶匙 奶油 的 鞑靼 , 1 / 2 茶匙 苏打 ,

1.5 杯面粉，少许牛奶，1 茶匙塔塔粉，0.5 茶匙小苏打，

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] ['meltɪd] , [bʌt; bət] [nɒt] ['ɔɪli] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [eg] .
1 tablespoon butter melted , but not oily , 1 tablespoon sugar , 1 egg .
1 汤匙 黄油 融化 , 但 不是 油腻的 , 1 汤匙 糖 , 1 蛋 .

1 汤匙融化的黄油（但不要太油腻），1 汤匙糖，1 个鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] [ðə; ðɪ] [lɑːst] [θɪŋ] .
Add butter the last thing .
添加 黄油 这 最后的 事物 .

最后加入黄油。

[reɪzd] ['mʌfɪn] .
Raised Muffins .
提高 松饼 .

发酵松饼。

[wʌn] [paɪnt] [mɪlk] , ['skɔːldɪd] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
1 pint milk , scalded , and a small piece of butter .
1 品脱 牛奶 , 烫伤 , 和 一个 小的 片 的 黄油 .

1 品脱牛奶，烫热，加一小块黄油。

[wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt] , [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [keɪk] [kəmˈprest] [jiːst] ,
When cool , add a little salt , 1 tablespoon sugar , 1 / 2 cake compressed yeast ,
什么时候凉爽的 , 添加 一个 小的 盐 , 1 汤匙 糖 , 1 / 2 蛋糕 压缩 酵母 ,

冷却后，加入少许盐、1汤匙糖、半块鲜酵母。

[wʌn] [eg] , [ænd; ənd] [səˈfɪʃ(ə)nt] [ˈflaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [ˈbætə(r)] .
1 egg , and sufficient flour to make a stiff batter .
1 蛋 , 和 充足的 面粉 到 制作 一个 僵硬的 连击 .

1 个鸡蛋，以及足够的面粉，调成较稠的面糊。

[wen] [reɪzd] [beɪk] [ɪn] [ˈmʌfɪn] [rɪŋz] .
When raised bake in muffin rings .
什么时候 提高 烤 在 松饼 戒指 .

用松饼圈烘烤发酵后即可。

[ˈɪŋglɪʃ] [ˈmʌfɪn] .
English Muffins .
英语 松饼 .

英式松饼。

[fɔːr] [kʌps] [ˈflaʊə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn,ful] [ˈʃʊgə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn,ful] [ˈbʌtə(r)] , [wʌn] [kʌp] [bɔɪld] [mɪlk] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [ˈlɪkwɪd] [jiːst] .
4 cups flour , 2 teaspoonfuls sugar , 2 teaspoonfuls butter , 1 cup boiled milk , 1 / 2 cup liquid yeast .
4 杯子 面粉 , 2 茶匙 糖 , 2 茶匙 黄油 , 1 杯子 煮沸 牛奶 , 1 / 2 杯子 液体 酵母 .

4 杯面粉，2 茶匙糖，2 茶匙黄油，1 杯煮沸的牛奶，1/2 杯液体酵母。

[set] [tuː; tə] [raɪz] [ˈəʊvə(r)] [naɪt] ; [ɪn] [ðə; ði] [ˈmɔːnɪŋ] [rəʊl] [aʊt] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ;
Set to rise over night ; in the morning roll out three - fourths of an inch thick ;
放 到 上升 超过 夜晚 ; 在 这 早晨 卷 出去 三 - 第四部分 的 一个 英寸 厚的 ;

静置发酵一夜；早晨擀成四分之三英寸厚；

[kʌt] [wɪð] [ˈbɪskɪt] - [ˈkʌtə(r)] , [ænd; ənd] [əˈlaʊ] [taɪm] [tuː; tə] [raɪz] [əˈgen] ;
cut with biscuit - cutter , and allow time to rise again ;
切 和 饼干 - 刀具 , 和 允许 时间 到 上升 再次 ;

用饼干模具切出形状，然后让面团再次发酵；

[ðen] [kʊk] [ɒn] [ə; eɪ] [ˈgrɪdl] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [stəʊv] , [ˈtɜːnɪŋ] [æz; əz] [hɒt] [keɪks] .
then cook on a griddle on top of stove , turning as hot cakes .
然后 厨师 在 一个 烤盘 在 顶部 的 火炉 , 转弯 作为 热的 蛋糕 .

然后放在炉灶上的煎锅上煎熟，像煎饼一样翻面。

[ˌaɪ ˈtiː] [ɪmˈpruːvz] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ˈflaʊə(r)] [ðə; ði] [bɔːd] [wɪð] [kɔːn] [miːl] .
It improves them to flour the board with corn meal .
它 改善 他们 到 面粉 这 木板 和 玉米 一顿饭 .

用玉米粉涂抹案板可以改善它们的性能。

[kɔːn] [bred] — [nəʊ] . [wʌn] .
Corn Bread — No . 1 .
玉米 面包 — 不 . 1 .

玉米面包——1号。

\- / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [miːl] , [wʌn] [kʌp] [mɪlk] , [θriː] [egz] , ['biːt(ə)n] ['seprətli]
21 / 2 cups flour , 1 / 2 cup meal , 1 cup milk , 3 eggs , beaten separately
\- / 2 杯子 面粉 , 1 / 2 杯子 一顿饭 , 1 杯子 牛奶 , 3 鸡蛋 , 被打败 分别地
,
,
,

2.5 杯面粉，0.5 杯粗玉米粉，1 杯牛奶，3 个鸡蛋（分别打散），

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['meltɪŋ] , [θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ˌtuːˈtuː] ['hiːpɪŋ]
2 tablespoons butter before melting , 3 teaspoons baking powder , 2 heaping
2 汤匙 黄油 前 融化 , 3 茶匙 烘烤 粉末 , 2 堆积
['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
tablespoons sugar , a little salt .
汤匙 糖 , 一个 小的 盐 .

融化前加入 2 汤匙黄油，3 茶匙泡打粉，2 大勺糖，少许盐。

[kɔːn] [bred] — [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] .
Corn Bread — No . 2 .
玉米 面包 — 不 . 2 .

玉米面包——2号。

[wʌn] [kʌp] [kɔːn] [miːl] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [spuːn] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [spuːn] [sɔːlt] ,
1 cup corn meal , 1 / 2 cup flour , 1 spoon sugar , 1 spoon salt ,
1 杯子 玉米 一顿饭 , 1 / 2 杯子 面粉 , 1 勺子 糖 , 1 勺子 盐 ,

1 杯玉米粉，1/2 杯面粉，1 勺糖，1 勺盐

[wʌn] [smɔːl] [spuːn] ['səʊdə] , [ˌtuːˈtuː] [smɔːl] [spuːn] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] , [wʌn] [eg] ,
1 small spoon soda , 2 small spoons cream of tartar , 1 egg ,
1 小的 勺子 苏打 , 2 小的 勺子 奶油 的 鞑靼 , 1 蛋 ,

1小勺苏打水，2小勺塔塔粉，1个鸡蛋，

[ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] .
enough milk to make a thin batter .
足够的 牛奶 到 制作 一个 薄的 连击 .

加入足够的牛奶，调成稀面糊。

[ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [æt; ət] [ðə; ði] [lɑːst] . [-]
Add melted butter at the last . [39]
添加 融化 黄油 在 这 最后的 . [-]

最后加入融化的黄油。[39]

[kɔːn] [miːl] ['mʌfɪn] .
Corn Meal Muffins .
玉米 一顿饭 松饼 .

玉米粉松饼。

[wʌn] [paɪnt] [mɪlk] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paɪnt] ['ɪndiən] [miːl] , [fɔːr] [egz] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['bʌtə(r)] , [sɔːlt] ,
1 pint milk , 1 / 2 pint Indian meal , 4 eggs , 1 tablespoonful butter , salt ,
1 品脱 牛奶 , 1 / 2 品脱 印度 一顿饭 , 4 鸡蛋 , 1 一汤匙 黄油 , 盐 ,
[ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)] .
and 1 teaspoonful sugar .
和 1 一茶匙 糖 .

1 品脱牛奶，1/2 品脱印度玉米粉，4 个鸡蛋，1 汤匙黄油，盐，1 茶匙糖。

[pɔː(r)] [ðə; ði] [mɪlk] ['bɔɪlɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [miːl] .
Pour the milk boiling on the meal .
倒 这 牛奶 沸腾 在 这 一顿饭 .

将沸牛奶浇在饭菜上。

[wen] [kuːl] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði]['bʌtə(r)] ['meltɪd] , [sɔːlt] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] ; ['lɑːstli] ,
When cool add the butter melted , salt , sugar and yolks of eggs ; lastly ,
什么时候凉爽的 添加 这 黄油 融化 , 盐 , 糖 和 蛋黄 的 鸡蛋 ; 最后 ,
[ðə; ði] ['waɪts] , [wel] ['biːt(ə)n] .
the whites , well beaten .
这 白人 , 出色地 被打败 .

冷却后，加入融化的黄油、盐、糖和蛋黄；最后，加入打发的蛋白。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [wel] - ['hiːtɪd] ['ʌv(ə)n] .
Bake in a well - heated oven .
烤 在 一个 出色地 - 加热 烤箱 .

放入预热好的烤箱烘烤。

[raɪs] [kɔːn] [bred] .
Rice Corn Bread .
米 玉米 面包 .

米饭玉米面包。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] [mæʃt] [bɔɪld] [raɪs] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kɔːn] [miːl] , [ˌtuː'tuː] [egz] ,
1 cup of mashed boiled rice , 1 cup of corn meal , 2 eggs ,
1 杯子 的 捣碎 煮沸 米 , 1 杯子 的 玉米 一顿饭 , 2 鸡蛋 ,

1 杯煮熟的米饭泥，1 杯玉米粉，2 个鸡蛋，

[wel] ['biːt(ə)n] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn]
well beaten , 1 / 2 teaspoon of salt , 1 teaspoon of butter , 1 teaspoon
出色地 被打败 , 1 / 2 茶匙 的 盐 , 1 茶匙 的 黄油 , 1 茶匙
[ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
of baking powder ,
的 烘烤 粉末 ,

充分搅拌，加入1/2茶匙盐、1茶匙黄油、1茶匙泡打粉。

[sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] .
sufficient milk to make a thin batter .
充足的 牛奶 到 制作 一个 薄的 连击 .

加入足够的牛奶，调成稀面糊。

[raɪs] [bred] .
Rice Bread .
米 面包 .

米面包。

[wʌn][paɪnt][raɪs]['flaʊə(r)] , [wʌn][paɪnt][mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [wiːt] ['flaʊə(r)] ,
1 pint rice flour , 1 pint milk , 2 eggs , 2 tablespoons wheat flour ,
1 品脱 米 面粉 , 1 品脱 牛奶 , 2 鸡蛋 , 2 汤匙 小麦 面粉 ,

1品脱米粉，1品脱牛奶，2个鸡蛋，2汤匙小麦粉，

- / [ˌtuː'tuː]['bʌtə(r)][ænd; ənd] - / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
11 / 2 butter and 11 / 2 teaspoons baking powder .
- / 2 黄油 和 - / 2 茶匙 烘烤 粉末 .

1.5 茶匙黄油和 1.5 茶匙泡打粉。

[beɪk] [ɪn] ['ʃæləʊ] [pænz][frɒm; frəm] ['twenti] ['mɪnɪts] [tuː; tə][hɑːf] - ['aʊə(r)] .
Bake in shallow pans from twenty minutes to half - hour .
烤 在 浅的 平底锅 从 二十 分钟 到 一半 - 小时 .

用浅烤盘烘烤20分钟至30分钟。

['brekfəst] [dʒemz] .
Breakfast Gems .
早餐 宝石 .

早餐精选。

[wʌn] [eg] , [wʌn][skænt][kʌp] [mɪlk] , [wʌn][skænt][kʌp]['flaʊə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1 egg , 1 scant cup milk , 1 scant cup flour , 1 / 2 teaspoon baking powder

1 蛋 , 1 稀少 杯子 牛奶 , 1 稀少 杯子 面粉 , 1 / 2 茶匙 烘烤 粉末

.

:

.

1 个鸡蛋，1 杯牛奶（略少于 1 杯），1 杯面粉（略少于 1 杯），1/2 茶匙泡打粉。

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] [eg] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][lɑːst] .

Beat the white of the egg to a stiff froth and stir in last .

打 这 白色的 的 这 蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 和 搅拌 在 最后的 .

将蛋清打发至硬性发泡，最后拌入。

[beɪk] [ɪn] [lɒŋ] [dʒem][pænz] , ['hævɪŋ] [ðem; ðəm] ['veri] [hɒt] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] ['mɪkstʃə(r)][ɪn] .

Bake in long gem pans , having them very hot before putting mixture in .

烤 在 长的 宝石 平底锅 , 拥有 他们 非常 热的 前 推杆 混合物 在 .

将混合物倒入长方形烤盘中烘烤，烤盘需非常热。

['kɒfi] [keɪk] .

Coffee Cake .

咖啡 蛋糕 .

咖啡蛋糕。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [keɪk] [kəm'prest] [jiːst] .

2 cups flour , pinch of salt , 1 / 2 cake compressed yeast .

2 杯子 面粉 , 捏 的 盐 , 1 / 2 蛋糕 压缩 酵母 .

2 杯面粉，一小撮盐，1/2 块压缩酵母。

[meɪk] [ə; eɪ] [spʌndʒ] [ænd; ənd] [raɪz] [tɪl] ['mɔːnɪŋ] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] ,

Make a sponge and rise till morning , then add 2 eggs , 1 cup sugar ,

制作 一个 海绵 和 上升 直到 早晨 , 然后 添加 2 鸡蛋 , 1 杯子 糖 ,

制作海绵蛋糕并发酵至第二天早上，然后加入2个鸡蛋、1杯糖。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)] .

a little melted butter , 1 cup flour .

一个 小的 融化 黄油 , 1 杯子 面粉 .

少许融化的黄油，1 杯面粉。

[set] [tuː; tə] [raɪz] [tɪl] - : - [ə'klɑːk] .

Set to rise till 11 : 30 o'clock .

放 到 上升 直到 - : - 点钟 .

设定升温时间为上午 11:30。

['sprɪŋk(ə)l]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ɒn][tɒp] , [ænd; ənd] [beɪk] . [-]

Sprinkle sugar and cinnamon on top , and bake . [40]

撒 糖 和 肉桂 在 顶部 , 和 烤 . [-]

在上面撒上糖和肉桂，然后烘烤。[40]

['pɑːkə(r)] [haʊs] [rəʊlz] .

Parker House Rolls .

帕克 房子 卷 .

帕克豪斯餐包。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [meɪk] [ə; eɪ] [həʊl] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] ,

2 quarts of flour , make a hole in the center ,

2 夸脱 的 面粉 , 制作 一个 洞 在 这 中心 ,

取2夸脱面粉，在中间挖个洞，

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][smɔːl] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn]
and put in a small teaspoonful of salt , 1 tablespoonful sugar , 1
和 放 在 一个 小的 一茶匙 的 盐 , 1 一汤匙 糖 , 1
['teɪblˌspuːnfʊl] ['bʌtə(r)] ,
tablespoonful butter ,
一汤匙 黄油 ,

加入一小茶匙盐、1汤匙糖、1汤匙黄油，

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] [bɔɪld] , [bʌt; bət][kəʊld] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp] [jiːst] , [ænd; ənd][let][raɪz]['əʊvə(r)]
1 pint of milk boiled , but cold , 1 / 2 cup yeast , and let rise over
1 品脱 的 牛奶 煮沸 , 但 寒冷的 , 1 / 2 杯子 酵母 , 和 让 上升 超过
[naɪt] .
night .
夜晚 .

1 品脱煮沸但冷却的牛奶，1/2 杯酵母，静置发酵过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [niːd] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [let][raɪz] [ə'gen] , [rəʊl] [θɪn] , [kʌt] [raʊnd] ,
In the morning knead fifteen minutes , let rise again , roll thin , cut round ,
在 这 早晨 揉 十五 分钟 , 让 上升 再次 , 卷 薄的 , 切 圆形的 ,

早上揉面十五分钟，再次发酵，擀薄，切成圆形，

[pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)][ɒn][wʌn] - [hɑːf] , ['dʌb(ə)l]['əʊvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] .
put a little butter on one - half , double over and bake .
放 一个 小的 黄油 在 一 - 一半 , 双倍的 超过 和 烤 .

在一半面团上涂一点黄油，对折后烘烤。

[frentʃ] [rəʊlz] .
French Rolls .
法语 卷 .

法式面包卷。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['skɔːldɪd] [mɪlk] , [let] [kuːl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] / [θriː][kʌp][ɒv; əv] [jiːst] ,
1 pint of scalded milk , let cool , then add 2 / 3 cup of yeast ,
1 品脱 的 烫伤 牛奶 , 让 凉爽的 , 然后 添加 2 / 3 杯子 的 酵母 ,

取1品脱烫过的牛奶，放凉后加入2/3杯酵母。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['flaʊə(r)] , [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wɜːkt] ['ɪntuː][ðə; ði]
1 / 2 cup sugar , 2 quarts flour , small piece of butter , worked into the
1 / 2 杯子 糖 , 2 夸脱 面粉 , 小的 片 的 黄油 , 工作 进入 这
['flaʊə(r)] .
flour .
面粉 .

1/2 杯糖，2 夸脱面粉，一小块黄油，揉入面粉中。

[pɔː(r)][ðə; ði][mɪlk]['ɪntuː]['sentə(r)][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][let][stænd]['əʊvə(r)] [naɪt] ; [ðen] [niːd] ,
Pour the milk into center of flour , and let stand over night ; then knead ,
倒 这 牛奶 进入 中心 的 面粉 , 和 让 站立 超过 夜晚 ; 然后 揉 ,

将牛奶倒入面粉中央，静置过夜；然后揉面。

['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][raɪz] ['veri] [lait] ; [ðen] [niːd] [ə'gen] , [ænd; ənd] [məʊld] , ['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][raɪz] [ə'gen] ,
letting it rise very light ; then knead again , and mould , letting it rise again ,
出租 它 上升 非常 光 ; 然后 揉 再次 , 和 模具 , 出租 它 上升 再次 ,
[ænd; ənd] [beɪk] .
and bake .
和 烤 .

让它稍微发酵一下；然后再次揉捏、塑形，再次发酵，然后烘烤。

['greɪəm] [rəʊlz] .
Graham Rolls .
格雷厄姆 卷 .

格雷厄姆·罗尔斯。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['greɪəm] ['flaʊə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] .

2 cups Graham flour , 1 tablespoon white sugar , 1 teaspoon soda and 2 of cream of tartar .

2 杯子 格雷厄姆 面粉 , 1 汤匙 白色的 糖 , 1 茶匙 苏打 和 2 的 奶油 的 鞑靼 .

2 杯全麦面粉，1 汤匙白糖，1 茶匙小苏打和 2 茶匙塔塔粉。

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ˌeɪ diː 'diː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ; [meɪk] [θɪn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒem] ['beɪkə(r)] ,

Mix all together , and to it add cold water ; make thin and bake in a gem baker ,

混合 全部 一起 , 和 到 它 添加 寒冷的 水 ; 制作 薄的 和 烤 在 一个 宝石 面包师 ,

将所有材料混合，加入冷水；搅拌至稀薄，放入烤盘中烘烤。

[wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [ɔːl'redi] ['hiːtɪd] [ænd; ənd] [griːzd] .

which has been already heated and greased .

哪个 有 到过 已经 加热 和 涂油 .

已经加热并涂上油脂。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .

Bake in a hot oven .

烤 在 一个 热的 烤箱 .

放入高温烤箱烘烤。

[bʌnz] .

Buns .

面包 .

面包。

[fɔːr] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , ['sɪftɪd] [tə'geðə(r)] , [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] ;

4 cups flour , 1 / 2 cup sugar , sifted together , pinch of salt ;

4 杯子 面粉 , 1 / 2 杯子 糖 , 筛过的 一起 , 捏 的 盐 ;

4 杯面粉，1/2 杯糖，一起过筛，少许盐；

[meɪk] [ə; eɪ] [həʊl] [ɪn] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [drɒp] [ɪn] [wʌn] [eg] , [wʌn] [kʌp] [mɪlk] ,

make a hole in flour and drop in 1 egg , 1 cup milk ,

制作 一个 洞 在 面粉 和 降低 在 1 蛋 , 1 杯子 牛奶 ,

在面粉中挖个洞，放入1个鸡蛋和1杯牛奶，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [keɪk] [kəm'prest] [jiːst] , ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] .

1 / 2 cake compressed yeast , melted butter , the size of an egg .

1 / 2 蛋糕 压缩 酵母 , 融化 黄油 , 这 尺寸 的 一个 蛋 .

半块压缩酵母，融化的黄油，鸡蛋大小。

[reɪz] [ʌn'tɪl] ['mɔːnɪŋ] .

Raise until morning .

增加 直到 早晨 .

一直熬到天亮。

[wen] [mɪkst] ['əʊvə(r)] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ɒv; əv] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [set] [tuː; tə] [raɪz] [ʌn'tɪl] - : - .

When mixed over add a handful of currants , and set to rise until 10 : 30 .

什么时候 混合 超过 添加 一个 少数 的 醋栗 , 和 放 到 上升 直到 - : - .

搅拌均匀后加入一把葡萄干，发酵至 10:30。

[rəʊl] [sɒft] , [kʌt] [wɪð] ['bɪskɪt] - ['kʌtə(r)] , [ænd; ənd] [reɪz] [ə'gen] [tɪl] - : - .

Roll soft , cut with biscuit - cutter , and raise again till 11 : 45 .

卷 柔软的 , 切 和 饼干 - 刀具 , 和 增加 再次 直到 - : - .

将面团擀软，用饼干模具切出形状，再次发酵至 11:45。

[ˈɑːftə(r)] [ˈbeɪkɪŋ] [ten] [ˈmɪnɪts] , [rʌb] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [ˈʃʊɡə(r)] [ænd; ənd] [ˈwɔːtə(r)] . [-]
After baking ten minutes , rub the top with sugar and water . [41]
后 烘烤 十 分钟 , 擦 这 顶部 和 糖 和 水 . [-]

烘烤十分钟后，在表面涂抹糖和水。[41]

[ˈwɔfəlz] .
Waffles .
华夫饼 .

华夫饼。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊə(r)] , - / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk] , [ˌtuːˈtuː] [egz] , [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] .
2 cups sifted flour , 11 / 2 cups milk , 2 eggs , 2 tablespoons melted butter , 1 teaspoon baking powder .
2 杯子 筛过的 面粉 , - / 2 杯子 牛奶 , 2 鸡蛋 , 2 汤匙 融化 黄油 , 1 茶匙 烘烤 粉末 .

2 杯过筛面粉，1.5 杯牛奶，2 个鸡蛋，2 汤匙融化的黄油，1 茶匙泡打粉。

[ˈæp(ə)l] [ˈbɪskɪt] .
Apple Biscuit .
苹果 饼干 .

苹果饼干。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈflaʊə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [lɑːd] ,
2 cups flour , 2 teaspoons baking powder , 1 of salt , 1 tablespoon lard ,
2 杯子 面粉 , 2 茶匙 烘烤 粉末 , 1 的 盐 , 1 汤匙 猪油 ,

2杯面粉，2茶匙泡打粉，1茶匙盐，1汤匙猪油，

[wʌn] [ɒv; əv] [ˈʃʊɡə(r)] , [wʌn] [eg] .
1 of sugar , 1 egg .
1 的 糖 , 1 蛋 .

1份糖，1个鸡蛋。

[breɪk] [ðə; ði] [eg] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈflaʊə(r)] .
Break the egg into the flour .
休息 这 蛋 进入 这 面粉 .

将鸡蛋打入面粉中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [səˈfɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [ˈbætə(r)] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈʃæləʊ] [pæn] .
Add sufficient milk to make a stiff batter , and pour into a shallow pan .
添加 充足的 牛奶 到 制作 一个 僵硬的 连击 , 和 倒 进入 一个 浅的 平底锅 .

加入足够的牛奶，搅拌成较稠的面糊，然后倒入浅盘中。

[peə(r)] [ænd; ənd] [slaɪs] [ˈæplz] , [ˈkʌvərɪŋ] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈbætə(r)] [wɪð] [ðem; ðəm] .
Pare and slice apples , covering the top of the batter with them .
削减 和 片 苹果 , 覆盖 这 顶部 的 这 连击 和 他们 .

将苹果削皮切片，铺在面糊顶部。

[wen] [ˈɔːlməʊst] [dʌn] , [ˈsprɪŋk(ə)l] [ˈʃʊɡə(r)] [ˈəʊvə(r)] [ðem; ðəm] .
When almost done , sprinkle sugar over them .
什么时候 几乎 完毕 , 撒 糖 超过 他们 .

快做好时，在上面撒上糖。

[ˈhɒmɪni] [keɪk] .
Hominy Cake .
玉米粥 蛋糕 .

玉米糕。

[wʌn] [paɪnt] [kəʊld] [ˈhɒmɪni] , [ˌtuːˈtuː] [egz] , [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [raɪs] [ˈflaʊə(r)] , [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] .
1 pint cold hominy , 2 eggs , 1 tablespoon rice flour , small piece of butter .
1 品脱 寒冷的 玉米粥 , 2 鸡蛋 , 1 汤匙 米 面粉 , 小的 片 的 黄油 .

1 品脱冷玉米粒，2 个鸡蛋，1 汤匙米粉，一小块黄油。

[beɪk] [ɪn][pænz] , [laɪk] [kɔːn] [keɪk] .
Bake in pans , like corn cake .
烤 在 平底锅 , 喜欢 玉米 蛋糕 .

像烤玉米饼一样，用烤盘烘烤。

['hʌklbəri] [keɪk] .
Huckleberry Cake .
越橘 蛋糕 .

越橘蛋糕。

[fɔːr] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [wʌn][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn]
4 cups flour , 1 of sugar , 2 eggs , 1 tablespoon butter , 2 teaspoons
4 杯子 面粉 , 1 的 糖 , 2 鸡蛋 , 1 汤匙 黄油 , 2 茶匙
[jiːst] ['paʊdə(r)] ,
yeast powder ,
酵母 粉末 ,

4杯面粉，1杯糖，2个鸡蛋，1汤匙黄油，2茶匙酵母粉，

[ˌtuː'tuː][skænt] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] .
2 scant cups of milk .
2 稀少 杯子 的 牛奶 .

两小杯牛奶。

[stɜː(r)][ɪn][æz; əz] ['meni] ['beriz] [æz; əz][ðə; ði]['bætə(r)] [wɪl] [həʊld] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ]
Stir in as many berries as the batter will hold together , and bake in a
搅拌 在 作为 许多 浆果 作为 这 连击 将要 抓住 一起 , 和 烤 在 一个
[pæn] .
pan .
平底锅 .

加入适量的浆果，搅拌至面糊能成型即可，然后在烤盘中烘烤。

[kænd] ['beriz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [gʊd] [ɪn] [ðɪs] [wei] .
Canned berries are very good in this way .
罐装 浆果 是 非常 好的 在 这 方式 .

罐装浆果在这方面非常好。

[sɜːv] [hɒt] [fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] .
Serve hot for lunch .
服务 热的 为了 午餐 .

午餐趁热食用。

[tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n] [wɪð] ['bʌtə(r)] . [-] [-]
To be eaten with butter . [42] [43]
到 是 吃 和 黄油 . [-] [-]

可与黄油一起食用。[42][43]

[keɪk] .
CAKE .
蛋糕 .

蛋糕。

['ɑːmənd] [drɒp] [keɪks] .
Almond Drop Cakes .
杏仁 降低 蛋糕 .

杏仁小蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] ['paʊdəd] ['ɑːməndz] , [naɪn] [egz] ([θriː] ['waɪts]
1 pound powdered sugar , 1 / 4 pound powdered almonds , 9 eggs (3 whites
1 磅 粉末状 糖 , 1 / 4 磅 粉末状 杏仁 , 9 鸡蛋 (3 白人
[left] [aʊt]) ,
left out) ,
左边 出去) ,

1磅糖粉，1/4磅杏仁粉，9个鸡蛋（留3个蛋白），

['biːt(ə)n] ['seprətli] , [ˌtuː'tuː] ['greɪtɪd] ['lemən] [piːlz] , [ˌtuː'tuː] ['spuːnful] [rəʊz] ['wɔːtə(r)] .
beaten separately , 2 grated lemon peels , 2 spoonfuls rose water .
被打败 分别地 , 2 磨碎的 柠檬 果皮 , 2 一勺 玫瑰 水 .

将 2 个磨碎的柠檬皮和 2 勺玫瑰水分别打散。

[pʊt] [rəʊz] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] [keɪk] ,
Put rose water and sugar on top of each cake ,
放 玫瑰 水 和 糖 在 顶部 的 每个 蛋糕 ,

在每块蛋糕上滴几滴玫瑰水和糖。

['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [drɒpt] [wɪð] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːtspuːn] [ɒn] [ðə; ði] [pænz] .
after they are dropped with a dessertspoon on the pans .
后 他们 是 掉落 和 一个 甜点勺 在 这 平底锅 .

用甜点勺将它们舀到平底锅上。

['eɪndʒl] [keɪk] .
Angel Cake .
天使 蛋糕 .

天使蛋糕。

['waɪts] [ɒv; əv] - [egz] , - / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn]
Whites of 11 eggs , 11 / 2 cups granulated sugar , 1 cup flour , 1 teaspoon
白人 的 - 鸡蛋 , - / 2 杯子 颗粒状 糖 , 1 杯子 面粉 , 1 茶匙
[kriːm] ['tɑːtə(r)] ,
cream tartar ,
奶油 鞑靼 ,

11个鸡蛋的蛋白，1.5杯砂糖，1杯面粉，1茶匙塔塔粉，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['ɑːmənd] [ɔː(r)] [və'nɪlə] .
1 / 2 teaspoon of almond or vanilla .
1 / 2 茶匙 的 杏仁 或者 香草 .

1/2茶匙杏仁或香草精。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [frɒθ] ; [sɪft] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [faɪv] [taɪmz] ; [sɪft] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [fɔːr] [taɪmz] ;
Beat the eggs to a froth ; sift the sugar five times ; sift the flour 4 times ;
打 这 鸡蛋 到 一个 泡沫 ; 筛 这 糖 五 时代 ; 筛 这 面粉 4 时代 ;

将鸡蛋打发至起泡；将糖过筛五次；将面粉过筛四次；

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] ['tɑːtə(r)] [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
add cream tartar and sift again .
添加 奶油 鞑靼 和 筛 再次 .

加入塔塔粉，再次过筛。

[biːt] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] ; [ðen] ['flaʊə(r)] ; [stɜː(r)] ['kwɪkli] [ænd; ənd]
Beat eggs and sugar together ; add flavoring ; then flour ; stir quickly and
打 鸡蛋 和 糖 一起 ; 添加 调味 ; 然后 面粉 ; 搅拌 迅速地 和
['laɪtli] ;
lightly ;
轻轻 ;

鸡蛋和糖一起打散；加入调味料；然后加入面粉；快速轻轻搅拌；

[pʊt] [ɪn] [æn; ən] [ˌʌn'bʌtəd] [pæn] [ænd; ənd] [beɪk] [θriː] / [fɔːr] ['aʊə(r)] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
put in an unbuttered pan and bake 3 / 4 hour in moderate oven .
放 在 一个 未涂黄油的 平底锅 和 烤 3 / 4 小时 在 缓和 烤箱 .

放入未涂黄油的烤盘中，用中等温度的烤箱烘烤 45 分钟。

[kriːm] [keɪks] — [nəʊ] . [wʌn] .
Cream Cakes — No . 1 .
奶油 蛋糕 — 不 . 1 .

奶油蛋糕——1号。

[bɔɪl] [ɪn][wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][θriː] / [fɔːr][kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ;
Boil in 1 / 2 pint of water 3 / 4 cup of butter ;
熬 在 1 / 2 品脱 的 水 3 / 4 杯子 的 黄油 ;

将 1/2 品脱水和 3/4 杯黄油煮沸；

[stɜː(r)][ɪn] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] - / [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
stir in while boiling 11 / 2 cups of flour .
搅拌 在 尽管 沸腾 - / 2 杯子 的 面粉 .

在煮沸 1.5 杯面粉的同时搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [let] [ˌaɪ 'tiː][stænd] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)][ɪn]['grædʒuəli][faɪv] [egz] ,
Remove from fire , let it stand five minutes , and then stir in gradually 5 eggs ,
消除 从 火 , 让 它 站立 五 分钟 , 和 然后 搅拌 在 逐步地 5 鸡蛋 ,

从火上移开，静置五分钟，然后慢慢拌入5个鸡蛋。

['laɪtli] ['biːt(ə)n] , [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['səʊdə] .
lightly beaten , and 1 / 2 teaspoon of soda .
轻轻 被打败 , 和 1 / 2 茶匙 的 苏打 .

轻轻搅拌，加入 1/2 茶匙小苏打。

[drɒp] [ɪn][pænz][hɑːf][ðə; ði][saɪz][juː; jʊ] [wɒnt] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [beɪk] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Drop in pans half the size you want them , and bake fifteen or twenty minutes .
降低 在 平底锅 一半 这 尺寸 你 想 他们 , 和 烤 十五 或者 二十 分钟 .

将面团放入烤盘中，大小为所需大小的一半，烘烤十五到二十分钟。

[kriːm] [keɪks] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Cream Cakes — No . 2 .
奶油 蛋糕 — 不 . 2 .

奶油蛋糕——2号。

[wʌn][paɪnt] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] ,
1 pint boiling water , 1 cup butter ,
1 品脱 沸腾 水 , 1 杯子 黄油 ,

1品脱沸水，1杯黄油，

[ˌtuː'tuː][ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] [pʊt] [ɪn] [waɪl] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)][ɑː(r); ə(r)] ['bɔɪlɪŋ] .
2 of sifted flour put in while water and butter are boiling .
2 的 筛过的 面粉 放 在 尽管 水 和 黄油 是 沸腾 .

在水和黄油沸腾时，加入 2 份过筛的面粉。

[let] [ðɪs] [-]
Let this [44]
让 这 [-]

让这[44]

[kuːl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sɪks] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ænd; ənd] [biːt] [ɪn] ['θʌrəli] ,
cool , then add 6 eggs , one at a time , and beat in thoroughly ,
凉爽的 , 然后 添加 6 鸡蛋 , 一 在 一个 时间 , 和 打 在 彻底 ,

冷却后，一次加入一个鸡蛋，共加入6个鸡蛋，并充分搅拌均匀。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [mɪlk] [wɪð] [wʌn] / [θriː] ['tiːspuːn] ['səʊdə] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .
1 tablespoon of milk with 1 / 3 teaspoon soda dissolved in it .
1 汤匙 的 牛奶 和 1 / 3 茶匙 苏打 溶解 在 它 .

1 汤匙牛奶，溶解 1/3 茶匙小苏打。

[kriːm] [keɪks] — [nəʊ] . [θriː] .
Cream Cakes — No . 3 .
奶油 蛋糕 — 不 . 3 .

奶油蛋糕——3号。

[meɪk] [ə; eɪ]['leɪə(r)] [keɪk] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [θriː] [egz] ,
Make a layer cake of 2 cups sugar , 1 / 2 cup butter , 3 eggs ,
制作 一个 层 蛋糕 的 2 杯子 糖 , 1 / 2 杯子 黄油 , 3 鸡蛋 ,

用2杯糖、1/2杯黄油、3个鸡蛋制作一个多层蛋糕。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [mɪlk] , [θriː][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [æn; ən]['iːv(ə)n] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
1 / 2 cup milk , 3 of flour , an even teaspoon baking powder .
1 / 2 杯子 牛奶 , 3 的 面粉 , 一个 甚至 茶匙 烘烤 粉末 .

半杯牛奶，3份面粉，一茶匙泡打粉。

[beɪk] [ɪn] [θriː] ['leɪəz] .
Bake in three layers .
烤 在 三 层 .

分三层烘烤。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [kriːm] [teɪk] [wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt] [mɪlk] , [ænd; ənd] [wen] ['bɔɪlɪŋ] [stɜː(r)][ɪn][ˌtuː'tuː]
For the cream take 1 / 2 pint milk , and when boiling stir in 2
为了 这 奶油 拿 1 / 2 品脱 牛奶 , 和 什么时候 沸腾 搅拌 在 2
['iːv(ə)n] ['tiːspuːn] [kɔːn] [stɑːtʃ] ,
even teaspoons corn starch ,
甚至 茶匙 玉米 淀粉 ,

制作奶油时，取半品脱牛奶，煮沸后加入2茶匙玉米淀粉搅拌均匀。

[dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld] [mɪlk] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn] [eg] , ['stɜːrɪŋ] ['brɪskli]
dissolved in a little cold milk , 1 tablespoon sugar and 1 egg , stirring briskly
溶解 在 一个 小的 寒冷的 牛奶 , 1 汤匙 糖 和 1 蛋 , 搅拌 轻快地
[ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] .
a few moments .
一个 很少 时刻 .

将粉末溶于少量冷牛奶中，加入 1 汤匙糖和 1 个鸡蛋，快速搅拌片刻。

[wen] [kuːl] , [spred] [ɒn][ðə; ði] [keɪk] .
When cool , spread on the cake .
什么时候 凉爽的 , 传播 在 这 蛋糕 .

冷却后，涂抹在蛋糕上。

['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] [ɔː(r)]['lemən] .
Flavor with vanilla or lemon .
味道 和 香草 或者 柠檬 .

可加入香草或柠檬调味。

[kriːm] [pʌfs] .
Cream Puffs .
奶油 泡芙 .

奶油泡芙。

[wʌn] [kʌp] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtə(r)] .
1 cup hot water , 1 / 2 cup butter .
1 杯子 热的 水 , 1 / 2 杯子 黄油 .

杯热水，1/2 杯黄油。

[bɔɪl] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][wʌn] [kʌp] [draɪ]['flaʊə(r)] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Boil water and butter together , and stir in 1 cup dry flour while boiling .
熬 水 和 黄油 一起 , 和 搅拌 在 1 杯子 干燥 面粉 尽管 沸腾 .

将水和黄油一起煮沸，煮沸后加入 1 杯干面粉并搅拌。

[wen] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː][θriː] [egz] , [nɒt] ['biːt(ə)n] .
When cool add 3 eggs , not beaten .
什么时候凉爽的 添加 3 鸡蛋 , 不是 被打败 .

冷却后加入3个未打散的鸡蛋。

[mɪks] [wel] , [ænd; ənd][drɒp][baɪ] ['spuːnful] [ɪn] ['bʌtəd] [tɪnz] .
Mix well , and drop by spoonfuls in buttered tins .
混合 出色地 , 和 降低 经过 一勺 在 涂黄油的 罐头 .

充分搅拌，然后用勺子一勺一勺地放入涂了黄油的烤盘中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .
Bake in a quick oven twenty - five minutes .
烤 在 一个 快的 烤箱 二十 - 五 分钟 .

用高温烤箱烘烤25分钟。

[ðɪs] [meɪks] [ˌfɪf'tiːn] [pʌfs] .
This makes fifteen puffs .
这 制作 十五 泡芙 .

这样就能做出十五个泡芙。

[wen] [kuːl] [fɪl] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] .
When cool fill with whipped cream .
什么时候凉爽的 充满 和 鞭打 奶油 .

冷却后填入打发的奶油。

[aɪs] [kriːm] [keɪk] .
Ice Cream Cake .
冰 奶油 蛋糕 .

冰淇淋蛋糕。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)][ðæn; ðən][ˌtuː'tuː] / [θriː] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
1 cup butter , 2 cups sugar , a little more than 2 / 3 cup of milk ,
1 杯子 黄油 , 2 杯子 糖 , 一个 小的 更多的 比 2 / 3 杯子 的 牛奶 ,

1 杯黄油，2 杯糖，略多于 2/3 杯牛奶，

[fɔːr]['iːv(ə)n] [kʌps] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] , [ɪn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['sɪftɪd] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]
4 even cups of sifted flour , in which has been sifted 2 teaspoons of
4 甚至 杯子 的 筛过的 面粉 , 在 哪个 有 到过 筛过的 2 茶匙 的
['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ;
baking powder ;
烘烤 粉末 ;

4 杯过筛面粉，其中已过筛加入 2 茶匙泡打粉；

['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][faɪv] [egz] ['biːt(ə)n] [stɪf] , ['ædɪd] [lɑːst] .
flavoring and the whites of 5 eggs beaten stiff , added last .
调味 和 这 白人 的 5 鸡蛋 被打败 僵硬的 , 额外 最后的 .

最后加入调味料和5个打发至硬性的蛋白。

[kriːm] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , [ðen] ['flaʊə(r)] , [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
Cream the butter and sugar , add milk , then flour , with baking powder ,
奶油 这 黄油 和 糖 , 添加 牛奶 , 然后 面粉 , 和 烘烤 粉末 ,
['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] ,
flavoring and whites of eggs ,
调味 和 白人 的 鸡蛋 ,

将黄油和糖搅打至蓬松，加入牛奶，然后加入面粉、泡打粉、调味料和蛋清。

[ðə; ði] [keɪk] [wel] - ['biːt(ə)n] [æz; əz] [iːtʃ] [ɪn'griːdiənt] [ɪz] ['ædɪd] .
the cake well - beaten as each ingredient is added .
这 蛋糕 出色地 - 被打败 作为 每个 成分 是 额外 .

每加入一种配料，都要将蛋糕充分搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn]['dʒeli] - [keɪk] [tɪnz] , [tuː] [waɪt] ['leɪəz] ,
Bake in jelly - cake tins , two white layers ,
烤 在 果冻 - 蛋糕 罐头 , 二 白色的 层 ,

用果冻蛋糕模具烤制，烤两层白色面糊。

[rɪ'zɝvɪŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn]['leɪə(r)] ['kʌləd] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv]['praɪsɪz] ['kʌlərɪŋ] ,
reserving enough to make one layer colored with a little of Price's coloring ,
预订 足够的 到 制作 一 层 有色 和 一个 小的 的 价格 染色 ,

预留足够的颜料，用来涂一层，并加入少许普莱斯的颜料。

[wɪtʃ] [wɪl] [meɪk] [wʌn] [pɪŋk] ['leɪə(r)] .
which will make one pink layer .
哪个 将要 制作 一 粉色的 层 .

这将形成一层粉红色层。

[pʊt] [ðɪs] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [tuː] [waɪt] ['leɪəz] , [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] [-]
Put this between the two white layers , with a thin [45]
放 这 之间 这 二 白色的 层 , 和 一个 薄的 [-]

将它放在两层白色层之间，用薄薄的[45]

['frɒstɪŋ] [spred] [bɪ'twiːn] , [ðen] [frɒst] [ðə; ði] [həʊl] [keɪk] .
frosting spread between , then frost the whole cake .
糖霜 传播 之间 , 然后 霜 这 所有的 蛋糕 .

在蛋糕中间涂抹糖霜，然后给整个蛋糕抹上糖霜。

[baɪ] [dɪ'vaɪdɪŋ] [ðə; ði] [keɪk] [bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] ['ɪntuː] [θriː] [pɑːts] , ['kiːpɪŋ] [wʌn] [waɪt] ,
By dividing the cake before baking into three parts , keeping one white ,
经过 分割 这 蛋糕 前 烘烤 进入 三 部分 , 保持 一 白色的 ,

烘烤前将蛋糕分成三份，保留一份白色，

['ædɪŋ] [ðə; ði] [pɪŋk] ['kʌlərɪŋ] [tuː; tə] [ə'nʌðə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['tʃɒklət] [tuː; tə] [ðə; ði] [θɜːd] ,
adding the pink coloring to another , and a heaping tablespoon of grated chocolate to the third ,
添加 这 粉色的 染色 到 其他 , 和 一个 堆积 汤匙 的 磨碎的 巧克力 到 这 第三 ,

在另一个杯子里加入粉红色色素，在第三个杯子里加入一大勺磨碎的巧克力。

[juː; jʊ] [kæn; kən] [hæv; həv] [ðə; ði] [θriː] ['leɪəz] ['dɪfrənt] , [naɪs] [aɪs] [kriːm] [brɪks] .
you can have the three layers different , nice ice cream bricks .
你 能 有 这 三 层 不同的 , 好的 冰 奶油 砖块 .

你可以把这三层做成不同的、美味的冰淇淋砖。

['tʃɒklət] [keɪk] — [nəʊ] . [wʌn] .
Chocolate Cake — No . 1 .
巧克力 蛋糕 — 不 . 1 .

巧克力蛋糕——第一名。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] [mɪlk] , - / [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [faɪv] [egz] ,
1 cup butter , 2 of sugar , 1 of milk , 21 / 2 of flour , 5 eggs ,
1 杯子 黄油 , 2 的 糖 , 1 的 牛奶 , - / 2 的 面粉 , 5 鸡蛋 ,

1 杯黄油，2 杯糖，1 杯牛奶，2.5 杯面粉，5 个鸡蛋，

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [wʌn] [keɪk] [ɒv; əv] ['beikəz] ['tʃɒklət] .
2 teaspoons baking powder , 1 cake of Baker's chocolate .
2 茶匙 烘烤 粉末 , 1 蛋糕 的 面包师的 巧克力 .

2茶匙泡打粉，1块贝克牌巧克力蛋糕。

[greɪt] [ðə; ði] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [keɪk] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ; ['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] ,
Grate the chocolate and add to the cake before the flour ; flavor with vanilla ,
格特 这 巧克力 和 添加 到 这 蛋糕 前 这 面粉 ; 味道 和 香草 ,

将巧克力磨碎，在加入面粉之前加入蛋糕糊中；用香草精调味。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['leɪəz] .
and bake in layers .
和 烤 在 层 .

分层烘烤。

['fɪlɪŋ] . — [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [θriː] [egz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [keɪk] [ɒv; əv] ['beikəz] ['tʃɒklət] , [wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] .
Filling . — 1 pound of sugar , 3 eggs , 1 / 2 cake of Baker's chocolate , 1 cup grated cocoanut .
填充 . — 1 磅 的 糖 , 3 鸡蛋 , 1 / 2 蛋糕 的 面包师的 巧克力 , 1 杯子 磨碎的 椰子 .

馅料——1磅糖，3个鸡蛋，半块贝克巧克力，1杯磨碎的椰子。

['kʌvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [keɪk] [wɪð] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] .
Cover the top of cake with grated cocoanut .
覆盖 这 顶部 的 蛋糕 和 磨碎的 椰子 .

在蛋糕顶部撒上椰蓉。

['tʃɒklət] [keɪk] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Chocolate Cake — No . 2 .
巧克力 蛋糕 — 不 . 2 .

巧克力蛋糕——2号。

- / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] [mɪlk] , - / [fɔːr] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv] ['beikəz] ['tʃɒklət] ,
11 / 2 cups sugar , 1 / 2 of butter , 1 / 2 of milk , 13 / 4 of flour , 1 / 4 pound of Baker's chocolate ,
- / 2 杯子 糖 , 1 / 2 的 黄油 , 1 / 2 的 牛奶 , - / 4 的 面粉 , 1 / 4 磅 的 面包师的 巧克力 ,

1又1/2杯糖，1/2杯黄油，1/2杯牛奶，1又3/4杯面粉，1/4磅贝克巧克力，

[θriː] [egz] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
3 eggs , 2 teaspoons baking powder .
3 鸡蛋 , 2 茶匙 烘烤 粉末 .

3个鸡蛋，2茶匙泡打粉。

[skreɪp] [ðə; ði] ['tʃɒklət] [faɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] ([ðɪs] [ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] - / [ˌtuː'tuː] [kʌps]) .
Scrape the chocolate fine and add 5 tablespoons of sugar to it (this in addition to 11 / 2 cups) .
刮 这 巧克力 美好的 和 添加 5 汤匙 的 糖 到 它 (这 在 添加 到 - / 2 杯子) .

将巧克力刮成细丝，加入 5 汤匙糖（这是在 1.5 杯糖之外的额外添加）。

[biːt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] .
Beat the butter to a cream .
打 这 黄油 到 一个 奶油 .

将黄油打发至奶油状。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , ['biːtɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [waɪl] .
Gradually add sugar , beating all the while .
逐步地 添加 糖 , 殴打 全部 这 尽管 .

一边搅拌一边慢慢加入糖。

[ˌeɪ diː ˈdiː][θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [ˈtʃɒklət] [ænd; ənd][ˈʃʊgə(r)] .

Add 3 tablespoons of boiling water to the chocolate and sugar .

添加 3 汤匙 的 沸腾 水 到 这 巧克力 和 糖 .

将3汤匙沸水加入巧克力和糖中。

[stɜː(r)][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈfaɪə(r)] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [ˈglɒsi] , [ðen] [stɜː(r)][ˈɪntuː][ðə; ði][ˈbiːt(ə)n][ˈʃʊgə(r)] [ænd; ənd][ˈbʌtə(r)] .

Stir over the fire until smooth and glossy , then stir into the beaten sugar and butter .

搅拌 超过 这 火 直到 光滑的 和 光滑 , 然后 搅拌 进入 这 被打败 糖 和 黄油 .

在火上搅拌至光滑有光泽，然后拌入打发的糖和黄油中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ðɪs] [ˈmɪkstʃə(r)][ðə; ði] [egz] [wel] [ˈbiːt(ə)n] ,

Add to this mixture the eggs well beaten ,

添加 到 这 混合物 这 鸡蛋 出色地 被打败 ,

将打散的鸡蛋加入混合物中，

[ðen] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd][ˈflaʊə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)][hæz; həz] [biːn] [ˈθʌrəli] [mɪkst] .

then the milk and flour in which the baking powder has been thoroughly mixed .

然后 这 牛奶 和 面粉 在 哪个 这 烘烤 粉末 有 到过 彻底 混合 .

然后将牛奶和面粉与泡打粉充分混合。

[beɪk] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] .

Bake twenty minutes in a moderate oven .

烤 二十 分钟 在 一个 缓和 烤箱 .

在中等温度的烤箱中烘烤二十分钟。

[ðɪs] [meɪks] [tuː] [ləʊvz] . [-]

This makes two loaves . [46]

这 制作 二 面包 . [-]

这样就做成了两个面包。[46]

[ˈtʃɒklət] [keɪk] — [nəʊ] . [θriː] .

Chocolate Cake — No . 3 .

巧克力 蛋糕 — 不 . 3 .

巧克力蛋糕——3号。

[wʌn] [kʌp] [ˈbʌtə(r)] , [ˌtuːˈtuː][ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] , [wʌn][ɒv; əv] [mɪlk] , [faɪv] [egz] ([əˈmɪtɪŋ] [ˈwaɪts] [ɒv; əv][ˌtuːˈtuː]) ,

1 cup butter , 2 of sugar , 1 of milk , 5 eggs (omitting whites of 2) ,

1 杯子 黄油 , 2 的 糖 , 1 的 牛奶 , 5 鸡蛋 (省略 白人 的 2) ,

1 杯黄油，2 杯糖，1 杯牛奶，5 个鸡蛋（去掉 2 个鸡蛋的蛋白），

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [kriːm] [ˈtɑːtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ɒv; əv][ˈsəʊdə] , - / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈflaʊə(r)] .

1 teaspoon cream tartar , 1 / 2 of soda , 31 / 2 cups flour .

1 茶匙 奶油 鞑靼 , 1 / 2 的 苏打 , - / 2 杯子 面粉 .

1茶匙塔塔粉，1/2杯小苏打，3又1/2杯面粉。

[ˈfrɒstɪŋ] . — [ˈwaɪts] [ɒv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] , [sɪks] [ˈhiːpɪŋ] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈgreɪtɪd] [ˈtʃɒklət] , [wʌn] [kʌp] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊgə(r)] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə] .

Frosting . — Whites of 2 eggs , 6 heaping tablespoons grated chocolate , 1 cup powdered sugar , 1 teaspoon vanilla .

糖霜 . — 白人 的 2 鸡蛋 , 6 堆积 汤匙 磨碎的 巧克力 , 1 杯子 粉末状 糖 , 1 茶匙 香草 .

糖霜——2 个鸡蛋的蛋白，6 大勺磨碎的巧克力，1 杯糖粉，1 茶匙香草精。

[frɒst] [waɪl] [keɪk] [ɪz] [hɒt] .
Frost while cake is hot .
霜 尽管 蛋糕 是 热的 .

趁蛋糕还热的时候抹上糖霜。

[ðɪs] ['resəpi] [meɪks] [tuː] [ləʊvz] .
This recipe makes two loaves .
这 食谱 制作 二 面包 .

这个配方可以做两个面包。

['tʃɒklət] [ləʊf] [keɪk] .
Chocolate Loaf Cake .
巧克力 面包 蛋糕 .

巧克力磅蛋糕。

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] [egz] ,
1 cup sugar , 1 of milk , 2 of flour , 2 eggs ,
1 杯子 糖 , 1 的 牛奶 , 2 的 面粉 , 2 鸡蛋 ,

1 杯糖，1 杯牛奶，2 杯面粉，2 个鸡蛋，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [ðə; ði] [mɪlk] .
1 teaspoon soda dissolved in the milk .
1 茶匙 苏打 溶解 在 这 牛奶 .

1茶匙小苏打溶于牛奶中。

[melt] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] [mɪlk] , [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] ,
Melt 1 / 2 cup sugar , 1 / 2 of milk , yolk of 1 egg ,
熔化 1 / 2 杯子 糖 , 1 / 2 的 牛奶 , 蛋黄 的 1 蛋 ,

将半杯糖、半杯牛奶和1个蛋黄融化，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [keɪk] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [kriːm] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [keɪk] .
1 / 2 cake of chocolate to a smooth cream and add to cake .
1 / 2 蛋糕 的 巧克力 到 一个 光滑的 奶油 和 添加 到 蛋糕 .

将半块巧克力蛋糕打成顺滑的奶油，加入蛋糕中。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake in a moderate oven .
烤 在 一个 缓和 烤箱 .

用中等温度的烤箱烘烤。

['tʃɒklət] ['kærəmel] [keɪk] .
Chocolate Caramel Cake .
巧克力 焦糖 蛋糕 .

巧克力焦糖蛋糕。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] / [θriː] [kʌp] [mɪlk] , [θriː] [egz] , ['biːt(ə)n] ['seprətli] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] ,
2 cups sugar , 2 / 3 cup milk , 3 eggs , beaten separately , 2 tablespoons butter ,
2 杯子 糖 , 2 / 3 杯子 牛奶 , 3 鸡蛋 , 被打败 分别地 , 2 汤匙 黄油 ,

2 杯糖，2/3 杯牛奶，3 个鸡蛋（分别打散），2 汤匙黄油，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [jiːst] ['paʊdə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .
2 cups flour , 2 teaspoons yeast powder , 1 teaspoon vanilla .
2 杯子 面粉 , 2 茶匙 酵母 粉末 , 1 茶匙 香草 .

2 杯面粉，2 茶匙酵母粉，1 茶匙香草精。

[beɪk] [ɪn] ['leɪəz] .
Bake in layers .
烤 在 层 .

分层烘烤。

[waɪt] ['fɪlɪŋ] . — - / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [mɪlk] .

White Filling . — 11 / 2 cups granulated sugar , 1 / 2 cup milk .

白色的 填充 . — - / 2 杯子 颗粒状 糖 , 1 / 2 杯子 牛奶 .

白色馅料——1.5 杯砂糖，0.5 杯牛奶。

[bɔɪl] [eɪt] ['mɪnɪts] ,

Boil eight minutes ,

熬 八 分钟 ,

煮沸八分钟，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)] [stɜːd] [ɪn][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [ðen] [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

then add 1 tablespoon flour stirred in 2 tablespoons cold water and then boil five minutes longer .

然后 添加 1 汤匙 面粉 搅拌 在 2 汤匙 寒冷的 水 和 然后 熬 五 分钟 更长 .

然后加入1汤匙用2汤匙冷水搅拌过的面粉，再煮5分钟。

[wen] [kuːl] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] .

When cool beat to a cream .

什么时候凉爽的 打 到 一个 奶油 .

冷却后搅打成奶油状。

['tʃɒklət] ['kærəmel] ['fɪlɪŋ] . — [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv] , ['əʊnli][wʌn] / [fɔːr] [stɪk] [ɒv; əv] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] .

Chocolate Caramel Filling . — The same as above , only 1 / 4 stick of Baker's unsweetened chocolate .

巧克力 焦糖 填充 . — 这 相同的 作为 多于 , 仅有的 1 / 4 戳 的 面包师的 无糖 巧克力 .

巧克力焦糖馅料——与上述相同，只是用了 1/4 条贝克牌无糖巧克力。

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] .

1 teaspoon vanilla .

1 茶匙 香草 .

1茶匙香草精。

['lemən] [ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] ['dʒeli] [keɪk] .

Lemon or Orange Jelly Cake .

柠檬 或者 橙子 果冻 蛋糕 .

柠檬或橙子果冻蛋糕。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] / [θriː] [kʌp] [mɪlk] , [fɔːr] [egz] , [θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] ,

1 cup butter , 2 cups sugar , 2 / 3 cup milk , 4 eggs , 3 cups sifted flour ,

1 杯子 黄油 , 2 杯子 糖 , 2 / 3 杯子 牛奶 , 4 鸡蛋 , 3 杯子 筛过的 面粉 ,

1杯黄油，2杯糖，2/3杯牛奶，4个鸡蛋，3杯过筛面粉，

[ænd; ənd][wʌn] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

and 1 heaping teaspoon baking powder .

和 1 堆积 茶匙 烘烤 粉末 .

以及1满茶匙泡打粉。

[beɪk] [ɪn][fɔː(r)] ['leɪəz] . [-]

Bake in four layers . [47]

烤 在 四 层 . [-]

分四层烘烤。[47]

['dʒeli] — [fɔː(r); fə(r)] [keɪk] .

Jelly — for Cake .

果冻 — 为了 蛋糕 .

果冻——用于蛋糕。

[wʌn] [smɔːl] [kʌp] ['ʃʊɡə(r)] , [wʌn] [eɡ] .
1 small cup sugar , 1 egg .
1 小的 杯子 糖 , 1 蛋 .

1小杯糖，1个鸡蛋。

[ɡreɪt] [ðə; ði] [raɪnd] [ænd; ənd] [juːz] [dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən] [ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['wɔːtə(r)] ,
Grate the rind and use juice of 1 lemon or orange , 1 tablespoon water ,
格特 这 果皮 和 使用 汁 的 1 柠檬 或者 橙子 , 1 汤匙 水 ,
[wʌn] ['tiːspuːn] ['flaʊə(r)] .
1 teaspoon flour .
1 茶匙 面粉 .

将果皮磨碎，加入 1 个柠檬或橙子的汁、1 汤匙水和 1 茶匙面粉。

[pleɪs] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkən] .
Place the dish in a kettle of boiling water and let it thicken .
地方 这 盘子 在 一个 壶 的 沸腾 水 和 让 它 加厚 .

将菜肴放入沸水中煮至浓稠。

[wen] [kuːl] [spred] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [keɪks] .
When cool spread between the cakes .
什么时候凉爽的 传播 之间 这 蛋糕 .

冷却后涂抹在蛋糕之间。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [naɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['eni] ['leɪə(r)] [keɪk] .
This is very nice for any layer cake .
这 是 非常 好的 为了 任何 层 蛋糕 .

这款蛋糕非常适合做多层蛋糕。

['æp(ə)l] [keɪk] [ɪn] ['leɪəz] .
Apple Cake in Layers .
苹果 蛋糕 在 层 .

苹果分层蛋糕。

- / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊɡə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] [mɪlk] , - / [ˌtuː'tuː] ['flaʊə(r)]
11 / 2 cups sugar , 1 / 2 cup butter , 1 / 2 of milk , 21 / 2 flour
- / 2 杯子 糖 , 1 / 2 杯子 黄油 , 1 / 2 的 牛奶 , - / 2 面粉
,
,
,

1.5 杯糖，0.5 杯黄油，0.5 杯牛奶，2.5 杯面粉

[θriː] [eɡz] (['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] ['biːt(ə)n] ['seprətli]) , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [jiːst] ['paʊdə(r)] .
3 eggs (whites and yolks beaten separately) , 2 teaspoons yeast powder .
3 鸡蛋 (白人 和 蛋黄 被打败 分别地) , 2 茶匙 酵母 粉末 .

个鸡蛋（蛋清和蛋黄分别打散），2 茶匙酵母粉。

['fɪlɪŋ] . — [ˌtuː'tuː] ['æplz] , ['ɡreɪtɪd] [raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən] , [wʌn] [eɡ] .
Filling . — 2 apples , grated rind and juice of 1 lemon , 1 egg .
填充 . — 2 苹果 , 磨碎的 果皮 和 汁 的 1 柠檬 , 1 蛋 .

馅料——2 个苹果，1 个柠檬的磨碎的皮和汁，1 个鸡蛋。

[bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] , [ænd; ənd] [kuːl] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] .
Boil till it thickens , and cool before using .
熬 直到 它 增厚 , 和 凉爽的 前 使用 .

煮至浓稠，冷却后即可使用。

[spred] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] .
Spread between layers .
传播 之间 层 .

涂抹于各层之间。

['sʌnʃaɪn] [keɪk] — [nəʊ] . [wʌn] .
Sunshine Cake — No . 1 .
阳光 蛋糕 — 不 . 1 .

阳光蛋糕——1号。

['waɪts] [ɒv; əv][sɪks] [egz] , [jəʊk] [ɒv; əv][fɔːr] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [θriː] / [fɔːr]['flaʊə(r)] ,
Whites of 6 eggs , yolks of 4 , 1 cup of sugar , 3 / 4 flour ,
白人 的 6 鸡蛋 , 蛋黄 的 4 , 1 杯子 的 糖 , 3 / 4 面粉 ,

6个鸡蛋的蛋白，4个鸡蛋的蛋黄，1杯糖，3/4杯面粉，

[skænt] ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] , [sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd] [raɪnd] .
scant teaspoon cream of tartar , salt , 2 teaspoons orange juice and grated rind .
稀少 茶匙 奶油 的 鞑靼 , 盐 , 2 茶匙 橙子 汁 和 磨碎的 果皮 .

少许塔塔粉、盐、2 茶匙橙汁和磨碎的橙皮。

[sɪft]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kriːm] ['tɑːtə(r)][tə'geðə(r)] ['sevrəl] [taɪmz] , [ðen] [mɪks] [wɪð] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] ,
Sift sugar and cream tartar together several times , then mix with well - beaten whites ,
筛 糖 和 奶油 鞑靼 一起 一些 时代 , 然后 混合 和 出色地 - 被打败 白人 ,

将糖和塔塔粉一起过筛数次，然后与打发的蛋白混合。

[ˌeɪ diː 'diː]['biːt(ə)n] [jəʊk] , [sɪft]['flaʊə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] ['sevrəl] [taɪmz] , [mɪks][ˌɔːltə'geðə(r)] ,
add beaten yolks , sift flour and salt several times , mix altogether ,
添加 被打败 蛋黄 , 筛 面粉 和 盐 一些 时代 , 混合 共 ,

加入打散的蛋黄，面粉和盐过筛数次，搅拌均匀。

[pʊt][ɪn] ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] [beɪk] [frɒm; frəm] ['fɔːti] [tuː; tə] ['fɪfti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ][pæn] [wɪð] [paɪp][ɪn] ['sentə(r)] .
put in orange and bake from forty to fifty minutes in a pan with pipe in center .
放 在 橙子 和 烤 从 四十 到 五十 分钟 在 一个 平底锅 和 管道 在 中心 .

放入橙子，在烤盘中挤入糖霜，烘烤 40 至 50 分钟。

[duː; də][nɒt] [lʊk] [æt; ət][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][æt; ət] [liːst] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Do not look at it for at least twenty minutes .
做 不是 看 在 它 为了 在 至少 二十 分钟 .

至少二十分钟内不要看它。

[duː; də][nɒt]['bʌtə(r)][pæn] , [nɔː(r)] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [kəʊld] .
Do not butter pan , nor remove from it till cold .
做 不是 黄油 平底锅 , 也不 消除 从 它 直到 寒冷的 .

不要在锅上涂黄油，也不要等到锅冷却后再从锅里取出。

['sʌnʃaɪn] [keɪk] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Sunshine Cake — No . 2 .
阳光 蛋糕 — 不 . 2 .

阳光蛋糕——2号。

[jəʊk] [ɒv; əv] - [egz] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn][ɒv; əv] [mɪlk] ,
Yolks of 11 eggs , 2 cups sugar , 1 of butter , 1 of milk ,
蛋黄 的 - 鸡蛋 , 2 杯子 糖 , 1 的 黄油 , 1 的 牛奶 ,

11个鸡蛋的蛋黄，2杯糖，1块黄油，1杯牛奶，

[wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv]['səʊdə] , [fɔːr] [kʌps]['flaʊə(r)] .
1 teaspoon cream of tartar , 1 / 2 of soda , 4 cups flour .
1 茶匙 奶油 的 鞑靼 , 1 / 2 的 苏打 , 4 杯子 面粉 .

1茶匙塔塔粉，1/2茶匙小苏打，4杯面粉。

['fleɪvə(r)][tuː; tə] [teɪst] . [-]
Flavor to taste . [48]
味道 到 品尝 . [-]

根据个人口味调味。[48]

[ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [waɪt] [keɪk] .
A Delicious White Cake .
一个 可口的 白色的 蛋糕 .

一款美味的白蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
1 pound sugar , 1 pound butter , 1 pound flour , a little baking powder ,
1 磅 糖 , 1 磅 黄油 , 1 磅 面粉 , 一个 小的 烘烤 粉末 ,

1磅糖，1磅黄油，1磅面粉，少许泡打粉

['waɪts] [ɒv; əv] - [egz] , [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
whites of 20 eggs , and flavoring .
白人 的 - 鸡蛋 , 和 调味 .

20 个鸡蛋的蛋白，以及调味料。

[waɪt] [keɪk] .
White Cake .
白色的 蛋糕 .

白蛋糕。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv] [mɪlk] , [wʌn][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn]
1 / 2 cup butter , 1 / 2 of milk , 1 of sugar , 2 of flour , 1
1 / 2 杯子 黄油 , 1 / 2 的 牛奶 , 1 的 糖 , 2 的 面粉 , 1
['tiːspuːn] [jiːst] ['paʊdə(r)] ,
teaspoon yeast powder ,
茶匙 酵母 粉末 ,

1/2 杯黄油，1/2 杯牛奶，1 份糖，2 份面粉，1 茶匙酵母粉，

['waɪts] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] , ['ɑːmənd] ['fleɪvərɪŋ] .
whites of 2 eggs , almond flavoring .
白人 的 2 鸡蛋 , 杏仁 调味 .

2个鸡蛋的蛋白，杏仁味。

[snəʊ] [keɪk] — [nəʊ] . [wʌn] .
Snow Cake — No . 1 .
雪 蛋糕 — 不 . 1 .

雪糕——1号。

['waɪts] [ɒv; əv] - [egz] , [ˌtuː'tuː]['dʒeli] ['glɑːsɪz] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn]
Whites of 10 eggs , 2 jelly glasses of powdered sugar , 1 of flour , 1
白人 的 - 鸡蛋 , 2 果冻 眼镜 的 粉末状 糖 , 1 的 面粉 , 1
['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːtə(r)] .
teaspoon cream tartar .
茶匙 奶油 鞑靼 .

10 个鸡蛋的蛋白，2 杯糖粉，1 杯面粉，1 茶匙塔塔粉。

[snəʊ] [keɪk] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Snow Cake — No . 2 .
雪 蛋糕 — 不 . 2 .

雪糕——2号。

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [jiːst]
1 cup sugar , 1 / 2 of butter , 1 / 2 of milk , 1 teaspoon yeast
1 杯子 糖 , 1 / 2 的 黄油 , 1 / 2 的 牛奶 , 1 茶匙 酵母
['paʊdə(r)] ,
powder ,
粉末 ,

1 杯糖，1/2 杯黄油，1/2 杯牛奶，1 茶匙酵母粉，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [və'nɪlə] ['fleɪvərɪŋ] .
2 cups flour , vanilla flavoring .
2 杯子 面粉 , 香草 调味 .

2 杯面粉，香草精。

['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ] [wel] [mɪkst] , [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [fɔːr] [egz] , [ænd; ənd] [biːt] ['vɪgərəsli] .
After being well mixed , stir in the whites of 4 eggs , and beat vigorously .
后 存在 出色地 混合 , 搅拌 在 这 白人 的 4 鸡蛋 , 和 打 大力 .

充分混合后，加入 4 个鸡蛋的蛋白，用力搅拌。

[rəʊz] [keɪk] .
Rose Cake .
玫瑰 蛋糕 .

玫瑰蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [θriː] / [fɔːr] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [kʌp] [rəʊz] ['wɔːtə(r)] ,
1 pound flour , 3 / 4 pound sugar , 1 / 2 pound butter , 1 cup rose water ,
1 磅 面粉 , 3 / 4 磅 糖 , 1 / 2 磅 黄油 , 1 杯子 玫瑰 水 ,

1磅面粉，3/4磅糖，1/2磅黄油，1杯玫瑰水

[faɪv] [egz] , [wʌn] ['tiːspuːn] [draɪ] ['səʊdə] .
5 eggs , 1 teaspoon dry soda .
5 鸡蛋 , 1 茶匙 干燥 苏打 .

5个鸡蛋，1茶匙小苏打。

[sɪft] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] ['əʊvə(r)] [keɪk] [wen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .
Sift white sugar over cake when put in the oven .
筛 白色的 糖 超过 蛋糕 什么时候 放 在 这 烤箱 .

将白砂糖筛在蛋糕表面，然后放入烤箱烘烤。

['feðə(r)] [keɪk] .
Feather Cake .
羽毛 蛋糕 .

羽毛蛋糕。

[wʌn] [eg] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [mɪlk] ,
1 egg , 1 tablespoon butter , 1 cup sugar , 2 cups flour , 1 / 2 cup milk ,
1 蛋 , 1 汤匙 黄油 , 1 杯子 糖 , 2 杯子 面粉 , 1 / 2 杯子 牛奶 ,

1个鸡蛋，1汤匙黄油，1杯糖，2杯面粉，1/2杯牛奶，

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
2 teaspoons baking powder .
2 茶匙 烘烤 粉末 .

2茶匙泡打粉。

[dɪ'lɪʃəs] [keɪk] .
Delicious Cake .
可口的 蛋糕 .

美味的蛋糕。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] , [θriː] / [fɔːr] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [faɪv] [egz] , ['biːt(ə)n] ['seprətli] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
2 cups sifted sugar , 3 / 4 of butter , 5 eggs , beaten separately , 1 / 2 cup of milk ,
2 杯子 筛过的 糖 , 3 / 4 的 黄油 , 5 鸡蛋 , 被打败 分别地 , 1 / 2 杯子 的 牛奶 ,

2 杯过筛的糖，3/4 杯黄油，5 个鸡蛋（分别打散），1/2 杯牛奶，

[wʌn] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ɪn] - / [ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] , [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['brændi] . [
1 teaspoon baking powder in 21 / 2 cups sifted flour , 2 tablespoons brandy . [
1 茶匙 烘烤 粉末 在 - / 2 杯子 筛过的 面粉 , 2 汤匙 白兰地 . [
-]
49]
-]

1 茶匙泡打粉加入 2.5 杯过筛面粉中，2 汤匙白兰地。[49]

[gəʊld] [keɪk] .
Gold Cake .
金子 蛋糕 .

金蛋糕。

[jəʊk] [ɒv; əv][faɪv] [egz] [ænd; ənd][wʌn] [həʊl] [eg] , [ˌtu:'tu:] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
Yolks of 5 eggs and 1 whole egg , 2 cups sugar , 1 of butter ,
蛋黄 的 5 鸡蛋 和 1 所有的 蛋 , 2 杯子 糖 , 1 的 黄油 ,

5个鸡蛋的蛋黄和1个全蛋，2杯糖，1块黄油，

[ˌtu:'tu:] / [θri:] [kʌp] [mɪlk] , [θri:][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] ['ti:spu:n] [kri:m] [ɒv; əv]['tɑ:tə(r)] , [wʌn] / [ˌtu:'tu:]
2 / 3 cup milk , 3 of flour , 1 teaspoon cream of tartar , 1 / 2
2 / 3 杯子 牛奶 , 3 的 面粉 , 1 茶匙 奶油 的 鞑靼 , 1 / 2
[ɒv; əv]['səʊdə] .
of soda .
的 苏打 .

2/3 杯牛奶，3 杯面粉，1 茶匙塔塔粉，1/2 杯小苏打。

['sɪlvə(r)] [keɪk] .
Silver Cake .
银 蛋糕 .

银蛋糕。

['waɪts] [ɒv; əv][faɪv] [egz] , - / [ˌtu:'tu:] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtu:'tu:] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [θri:]['i:v(ə)n] [kʌps]
Whites of 5 eggs , 11 / 2 cups sugar , 1 / 2 cup butter , 3 even cups
白人 的 5 鸡蛋 , - / 2 杯子 糖 , 1 / 2 杯子 黄油 , 3 甚至 杯子
['flaʊə(r)] ,
flour ,
面粉 ,

5个鸡蛋的蛋白，1.5杯糖，0.5杯黄油，3杯面粉，

[wʌn][ɒv; əv] [mɪlk] , [wʌn] ['ti:spu:n] [kri:m] ['tɑ:tə(r)] , [wʌn] / [ˌtu:'tu:][ɒv; əv]['səʊdə] , ['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] .
1 of milk , 1 teaspoon cream tartar , 1 / 2 of soda , flavor with vanilla .
1 的 牛奶 , 1 茶匙 奶油 鞑靼 , 1 / 2 的 苏打 , 味道 和 香草 .

1 份牛奶，1 茶匙塔塔粉，1/2 杯苏打水，用香草精调味。

[bi:t] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tu:; tə][ə; eɪ] [kri:m] ; [bi:t] ['waɪts] [tu:; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] [ænd; ənd]
Beat butter and sugar to a cream ; beat whites to a stiff froth and
打 黄油 和 糖 到 一个 奶油 ; 打 白人 到 一个 僵硬的 泡沫 和
[ˌeɪ di: 'di:] .
add .
添加 .

将黄油和糖打发至奶油状；将蛋白打发至硬性发泡，然后加入。

[sɪft] [kri:m] ['tɑ:tə(r)] [wɪð] ['flaʊə(r)][ænd; ənd] [dɪ'zɒlv] ['səʊdə][ɪn] [mɪlk] .
Sift cream tartar with flour and dissolve soda in milk .
筛 奶油 鞑靼 和 面粉 和 溶解 苏打 在 牛奶 .

将塔塔粉与面粉一起过筛，并将小苏打溶解在牛奶中。

[stɜ:(r)][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] [bɪ'fɔ:(r)] ['ædɪŋ] [mɪlk] .
Stir in a little flour before adding milk .
搅拌 在 一个 小的 面粉 前 添加 牛奶 .

先拌入少许面粉，再加入牛奶。

['mɑːb(ə)l] [keɪk] .
Marble Cake .
大理石 蛋糕 .

大理石蛋糕。

['waɪts] [ɒv; əv][sɪks] [egz] , - / [ˌtuː'tuː][kʌps]['ʃʊgə(r)] , [θriː] / [fɔːr][kʌp]['bʌtə(r)] , [wʌn] / [θriː][kʌp] [mɪlk]
Whites of 6 eggs , 11 / 2 cups sugar , 3 / 4 cup butter , 1 / 3 cup milk
白人 的 6 鸡蛋 , - / 2 杯子 糖 , 3 / 4 杯子 黄油 , 1 / 3 杯子 牛奶
[ænd; ənd] - / [fɔːr] [kʌps] ['flaʊə(r)] ,
and 13 / 4 cups flour ,
和 - / 4 杯子 面粉 ,

6个鸡蛋的蛋白，1又1/2杯糖，3/4杯黄油，1/3杯牛奶和1又3/4杯面粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv]['səʊdə] .
1 teaspoon cream of tartar , 1 / 2 of soda .
1 茶匙 奶油 的 鞑靼 , 1 / 2 的 苏打 .

1茶匙塔塔粉，1/2茶匙小苏打。

['fleɪvə(r)] [wɪð] ['lemən] .
Flavor with lemon .
味道 和 柠檬 .

用柠檬调味。

[dɑːk] [pɑːt] . — [jəʊk] [ɒv; əv][sɪks] [egz] , - / [ˌtuː'tuː][kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [θriː] / [fɔːr][kʌp]['bʌtə(r)] ,
Dark Part . — Yolks of 6 eggs , 11 / 2 cups brown sugar , 3 / 4 cup butter ,
黑暗的 部分 . — 蛋黄 的 6 鸡蛋 , - / 2 杯子 棕色的 糖 , 3 / 4 杯子 黄油 ,
- / [fɔːr] [kʌps] [mɪlk] ,
13 / 4 cups milk ,
- / 4 杯子 牛奶 ,

黑蛋部分——6个鸡蛋的蛋黄，1又1/2杯红糖，3/4杯黄油，1又3/4杯牛奶，

[wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːtə(r)] , [wʌn] / [θriː][ɒv; əv]['səʊdə] , [wʌn] ['tiːspuːn] [iːtʃ] ['ɔːlspaɪs] , ['sɪnəmən]
1 teaspoon cream tartar , 1 / 3 of soda , 1 teaspoon each allspice , cinnamon
1 茶匙 奶油 鞑靼 , 1 / 3 的 苏打 , 1 茶匙 每个 多香果 , 肉桂
[ænd; ənd] [kləʊvz] .
and cloves .
和 丁香 .

1茶匙塔塔粉，1/3茶匙小苏打，1茶匙多香果粉，1茶匙肉桂粉，1茶匙丁香粉。

[mɪks] ['laɪtli] [tə'geðə(r)] , [ɔː(r)] [beɪk] [ɪn] ['leɪəz] , [æz; əz][juː; jʊ] [pliːz] .
Mix lightly together , or bake in layers , as you please .
混合 轻轻 一起 , 或者 烤 在 层 , 作为 你 请 .

轻轻搅拌均匀，或者分层烘烤，随您喜欢。

[kəʊld]['wɔːtə(r)] [keɪk] .
Cold Water Cake .
寒冷的 水 蛋糕 .

冷水蛋糕。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [wʌn][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
2 cups sugar , 2 of flour , 1 / 2 cup butter , 1 of cold water ,
2 杯子 糖 , 2 的 面粉 , 1 / 2 杯子 黄油 , 1 的 寒冷的 水 ,

2杯糖，2杯面粉，1/2杯黄油，1杯冷水

[ˌtuː'tuː] [egz] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] , [wʌn][ɒv; əv]['səʊdə] .
2 eggs , 2 teaspoons cream of tartar , 1 of soda .
2 鸡蛋 , 2 茶匙 奶油 的 鞑靼 , 1 的 苏打 .

个鸡蛋，2 茶匙塔塔粉，1 茶匙小苏打。

[biːt] ['θʌrəli] .
Beat thoroughly .
打 彻底 .

彻底搅拌。

[beɪk] [ɪn] [kʌps] .
Bake in cups .
烤 在 杯子 .

用杯子烘烤。

[tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n] [wɪð] ['bʌtə(r)] , [hɒt] .
To be eaten with butter , hot .
到 是 吃 和 黄油 , 热的 .

趁热蘸黄油食用。

[waɪt] ['maʊntən] [keɪk] .
White Mountain Cake .
白色的 山 蛋糕 .

白山蛋糕。

- / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['bʌtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ɒv; əv] [kriːm] , [ˌtuːˈtuː][ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)] , [θriː][ɒv; əv]['flaʊə(r)]
11 / 2 cups butter , 1 / 2 of cream , 2 of sugar , 3 of flour
- / 2 杯子 黄油 , 1 / 2 的 奶油 , 2 的 糖 , 3 的 面粉
[ænd; ənd][fɔːr] [egz] .
and 4 eggs .
和 4 鸡蛋 .

1.5 杯黄油，1/2 杯奶油，2 杯糖，3 杯面粉和 4 个鸡蛋。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['kʌrənts] . [-]
Add currants . [50]
添加 醋栗 . [-]

加入醋栗。[50]

['fedərəl] [keɪk] .
Federal Cake .
联邦 蛋糕 .

联邦蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [wʌn][ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [fɔːr] [egz] , [wʌn] ['tiːkʌp]
1 pound flour , 1 of sugar , 1 / 2 of butter , 4 eggs , 1 teacup
1 磅 面粉 , 1 的 糖 , 1 / 2 的 黄油 , 4 鸡蛋 , 1 茶碗
[kriːm] ,
cream ,
奶油 ,

1磅面粉，1磅糖，1/2盎司黄油，4个鸡蛋，1茶杯奶油，

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [waɪn] - [glɑːs] ['brændi] , [wʌn][ɒv; əv] [waɪn] , [wʌn] ['nʌtmeg] , [wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz] .
1 / 2 wine - glass brandy , 1 of wine , 1 nutmeg , 1 pound raisins .
1 / 2 葡萄酒 - 玻璃 白兰地 , 1 的 葡萄酒 , 1 肉豆蔻 , 1 磅 葡萄干 .

半杯白兰地，1 杯葡萄酒，1 个肉豆蔻，1 磅葡萄干。

['lɪŋkən] [keɪk] .
Lincoln Cake .
林肯 蛋糕 .

林肯蛋糕。

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊɡə(r)] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [wʌn][ɒv; əv] [mɪlk] , [θriː][ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
2 eggs , 2 cups sugar , 1 / 2 cup butter , 1 of milk , 3 of flour ,
2 鸡蛋 , 2 杯子 糖 , 1 / 2 杯子 黄油 , 1 的 牛奶 , 3 的 面粉 ,

2个鸡蛋，2杯糖，1/2杯黄油，1杯牛奶，3杯面粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ɒv; əv]['səʊdə] .
1 teaspoon cream of tartar , 1 / 2 of soda .
1 茶匙 奶油 的 鞑靼 , 1 / 2 的 苏打 .

1茶匙塔塔粉，1/2茶匙小苏打。

['fleɪvə(r)] [tuː; tə] [teɪst] .
Flavor to taste .
味道 到 品尝 .

根据个人口味调味。

['hærɪs(ə)n] [keɪk] .
Harrison Cake .
哈里森 蛋糕 .

哈里森蛋糕。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['sɪrəp] , [wʌn] [mɪlk] , [fɔːr] [egz] ,
1 cup butter , 2 of brown sugar , 1 syrup , 1 milk , 4 eggs ,
1 杯子 黄油 , 2 的 棕色的 糖 , 1 糖浆 , 1 牛奶 , 4 鸡蛋 ,

1 杯黄油，2 杯红糖，1 杯糖浆，1 杯牛奶，4 个鸡蛋，

[faɪv] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [wʌn] ['nʌtmeg] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə] .
5 cups flour , 1 nutmeg , 1 teaspoon soda .
5 杯子 面粉 , 1 肉豆蔻 , 1 茶匙 苏打 .

杯面粉，1 个肉豆蔻，1 茶匙小苏打。

[fruːt] [tuː; tə] [suːt] .
Fruit to suit .
水果 到 套装 .

适量的水果。

[vɪk'tɔːriə] [keɪk] .
Victoria Cake .
维多利亚 蛋糕 .

维多利亚蛋糕。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [fɔːr] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [fɔːr] [egz] , [wʌn] [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] ,
1 cup butter , 2 of sugar , 4 of flour , 4 eggs , 1 cup sour milk ,
1 杯子 黄油 , 2 的 糖 , 4 的 面粉 , 4 鸡蛋 , 1 杯子 酸的 牛奶 ,

1杯黄油，2杯糖，4杯面粉，4个鸡蛋，1杯酸奶，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə] , [wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz] , [wʌn] [paʊnd] ['kʌrənts] , [wʌn] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] , [wʌn] [waɪn] - [glɑːs] ['brændi] ,
1 teaspoon soda , 1 cup molasses , 1 pound currants , 1 of raisins , 1 wine - glass brandy ,
1 茶匙 苏打 , 1 杯子 糖蜜 , 1 磅 醋栗 , 1 的 葡萄干 , 1 葡萄酒 - 玻璃 白兰地 ,

1茶匙小苏打，1杯糖蜜，1磅黑加仑干，1份葡萄干，1杯白兰地，

[wʌn] ['nʌtmeg] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [kləʊvz] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] ['sɪtrən] .
1 nutmeg , 2 teaspoons of cloves , 2 of cinnamon , 1 / 2 pound citron .
1 肉豆蔻 , 2 茶匙 的 丁香 , 2 的 肉桂 , 1 / 2 磅 香橼 .

1个肉豆蔻，2茶匙丁香，2茶匙肉桂，1/2磅香橼。

[paʊnd] [keɪk] .
Pound Cake .
磅 蛋糕 .

磅蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , - ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] , - [egz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['səʊdə] .
1 pound flour , 1 of sugar , 11 ounces butter , 10 eggs , 1 / 2 teaspoon soda .
1 磅 面粉 , 1 的 糖 , - 盎司 黄油 , - 鸡蛋 , 1 / 2 茶匙 苏打 .

1磅面粉，1磅糖，11盎司黄油，10个鸡蛋，1/2茶匙小苏打。

[spʌndʒ] [paʊnd] [keɪk] .
Sponge Pound Cake .
海绵 磅 蛋糕 .

海绵磅蛋糕。

[wʌn] ['hiːpɪŋ] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [skænt] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [sɪks] [egz] ['liːvɪŋ] [aʊt] ['waɪts] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː]
1 heaping cup sugar , 1 scant cup butter , 6 eggs leaving out whites of 2
1 堆积 杯子 糖 , 1 稀少 杯子 黄油 , 6 鸡蛋 离开 出去 白人 的 2
[fɔː(r); fə(r)] ['aɪsɪŋ] ,
for icing ,
为了 糖霜 ,

1 满杯糖，1 少许黄油，6 个鸡蛋（去掉 2 个蛋白做糖霜），

- / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , - / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
11 / 2 cups flour , 11 / 2 teaspoons baking powder .
- / 2 杯子 面粉 , - / 2 茶匙 烘烤 粉末 .

1.5 杯面粉，1.5 茶匙泡打粉。

['fleɪvərɪŋ] .
Flavoring .
调味 .

调味。

[ɑːnt] - [spʌndʒ] [keɪk] .
Aunt Sharlie's Sponge Cake .
阿姨 - 海绵 蛋糕 .

夏莉阿姨的海绵蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['paʊdəd] [ləʊf] ['ʃʊgə(r)] , ['sɛvən] [egz] , ['biːt(ə)n] ['seprətli] , [dʒuːs] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [piːl]
1 pound powdered loaf sugar , 7 eggs , beaten separately , juice and grated peel
1 磅 粉末状 面包 糖 , 7 鸡蛋 , 被打败 分别地 , 汁 和 磨碎的 果皮
[ɒv; əv] ['lemən] ,
of lemon ,
的 柠檬 ,

1磅糖粉，7个鸡蛋（分别打散），柠檬汁和柠檬皮屑，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [draɪd] ['flaʊə(r)] ['sɪftɪd] [ɪn] [æt; ət] [ðə; ði] [lɑːst] . [-]
1 / 2 pound dried flour sifted in at the last . [51]
1 / 2 磅 干燥 面粉 筛过的 在 在 这 最后的 . [-]

最后筛入 1/2 磅干面粉。[51]

[spʌndʒ] [keɪk] [tuː; tə] [rəʊl] .
Sponge Cake to Roll .
海绵 蛋糕 到 卷 .

卷状海绵蛋糕。

[fɔːr] [egz] , [wʌn] [kʌp] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ,
4 eggs , 1 cup powdered sugar , 1 of flour , 1 teaspoon cream tartar ,
4 鸡蛋 , 1 杯子 粉末状 糖 , 1 的 面粉 , 1 茶匙 奶油 鞑靼 ,

4个鸡蛋，1杯糖粉，1杯面粉，1茶匙塔塔粉，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ˌsælə'reɪtəs] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
1 / 2 teaspoon saleratus , 1 tablespoon cold water .
1 / 2 茶匙 萨勒拉图斯 , 1 汤匙 寒冷的 水 .

1/2 茶匙盐酸莨菪碱，1 汤匙冷水。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

[sɪft] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)][ænd; ənd] [kriːm] ['tɑːtə(r)] [tə'geðə(r)] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [ænd; ənd][stɜː(r)]
Sift the sugar , flour and cream tartar together ; then add eggs , and stir
筛 这 糖 , 面粉 和 奶油 鞑靼 一起 ; 然后 添加 鸡蛋 , 和 搅拌
[tə'geðə(r)] [ten] ['mɪnɪts] ;
together ten minutes ;
一起 十 分钟 ;

将糖、面粉和塔塔粉一起过筛；然后加入鸡蛋，搅拌十分钟；

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)] , ['səʊdə][ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['bɪskɪt] - [pæn] .
add water , soda and flavoring , and bake in biscuit - pan .
添加 水 , 苏打 和 调味 , 和 烤 在 饼干 - 平底锅 .

加入水、小苏打和调味料，然后在饼干模具中烘烤。

[tuː; tə] [meɪk] ['dʒeli][rəʊl] , [leɪ] [ɒn] [bred] - [bɔːd] , [spred] [wɪð] ['dʒeli][ænd; ənd][rəʊl] .
To make jelly roll , lay on bread - board , spread with jelly and roll .
到 制作 果冻 卷 , 躺 在 面包 - 木板 , 传播 和 果冻 和 卷 .

制作果冻卷的方法是：将面团放在面包板上，涂上果冻，然后卷起来。

[spʌndʒ] [keɪk] — [nəʊ] . [wʌn] .
Sponge Cake — No . 1 .
海绵 蛋糕 — 不 . 1 .

海绵蛋糕——第一名。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [fɔːr] [egz] , [wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [jiːst]
2 cups sugar , 4 eggs , 1 cup water , 2 of flour , 2 teaspoons yeast
2 杯子 糖 , 4 鸡蛋 , 1 杯子 水 , 2 的 面粉 , 2 茶匙 酵母
['paʊdə(r)] ,
powder ,
粉末 ,

2杯糖，4个鸡蛋，1杯水，2份面粉，2茶匙酵母粉，

[sɔːlt][ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
salt and flavoring .
盐 和 调味 .

盐和调味料。

[spʌndʒ] [keɪk] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Sponge Cake — No . 2 .
海绵 蛋糕 — 不 . 2 .

海绵蛋糕——2号。

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [fɔːr] [egz] , [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [faɪv]
1 cup sugar , 1 of flour , 4 eggs , 1 heaping teaspoon baking powder , 5
1 杯子 糖 , 1 的 面粉 , 4 鸡蛋 , 1 堆积 茶匙 烘烤 粉末 , 5
['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)] .
tablespoons water .
汤匙 水 .

1 杯糖，1 杯面粉，4 个鸡蛋，1 满茶匙泡打粉，5 汤匙水。

[rʌb] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [jəʊk] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
Rub sugar and yolks together until very light and creamy .
擦 糖 和 蛋黄 一起 直到 非常 光 和 奶油状 .

将糖和蛋黄一起揉搓至非常蓬松顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)] .
Add water and 1 / 2 of the flour .
添加 水 和 1 / 2 的 这 面粉 .

加入水和一半的面粉。

['ɑːftə(r)] ['sɪftɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] [twaɪs] , [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊə(r)] [wɪð] ['biːt(ə)n] ['waɪts] ,
After sifting baking powder and flour twice , add remaining flour with beaten whites ,
后 筛分 烘烤 粉末 和 面粉 两次 , 添加 其余的 面粉 和 被打败 白人 ,

将泡打粉和面粉过筛两次后，加入剩余的面粉和打发的蛋白。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .
and a pinch of salt .
和 一个 捏 的 盐 .

再加一小撮盐。

[stɜː(r)]['dʒentli] .
Stir gently .
搅拌 轻轻地 .

轻轻搅拌。

[wʌn] , [ˌtuː'tuː] , [θriː] , [fɔːr] [keɪk] .
1 , 2 , 3 , 4 Cake .
1 , 2 , 3 , 4 蛋糕 .

1、2、3、4 蛋糕。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [θriː][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [fɔːr] [egz] , [wʌn] [kʌp] [mɪlk] ,
1 cup butter , 2 of sugar , 3 of flour , 4 eggs , 1 cup milk ,
1 杯子 黄油 , 2 的 糖 , 3 的 面粉 , 4 鸡蛋 , 1 杯子 牛奶 ,

1 杯黄油，2 杯糖，3 杯面粉，4 个鸡蛋，1 杯牛奶，

[ˌtuː'tuː] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [iːtʃ] [ɒv; əv] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['lemən] .
2 heaping teaspoons baking powder , 1 / 2 teaspoon each of vanilla and lemon .
2 堆积 茶匙 烘烤 粉末 , 1 / 2 茶匙 每个 的 香草 和 柠檬 .

2 满茶匙泡打粉，1/2 茶匙香草精和 1/2 茶匙柠檬精。

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ʌn'tɪl] ['veri] [lait] [ænd; ənd] ['kriːmi] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] ;
Rub the butter and sugar until very light and creamy ; then add 2 eggs and beat well ;
擦 这 黄油 和 糖 直到 非常 光 和 奶油状 ; 然后 添加 2 鸡蛋 和 打 出色地 ;

将黄油和糖揉搓至非常蓬松顺滑；然后加入 2 个鸡蛋并充分搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][mɔː(r)][ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] ;
add 2 more and beat again ;
添加 2 更多的 和 打 再次 ;

再加2个，再打一次；

[ðen] [sɪft][ɪn]['flaʊə(r)]['ɑːftə(r)] ['hævɪŋ] ['sɪftɪd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
then sift in flour after having sifted it with the baking powder .
然后 筛 在 面粉 后 拥有 筛过的 它 和 这 烘烤 粉末 .

然后，将面粉与泡打粉一起过筛后，再筛入面粉。

[stɜː(r)][ɪn][mɪlk] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] .
Stir in milk with the flour , and add flavoring .
搅拌 在 牛奶 和 这 面粉 , 和 添加 调味 .

将牛奶拌入面粉中，并加入调味料。

[mə'læsɪz] [plʌm] [keɪk] .
Molasses Plum Cake .
糖蜜 李子 蛋糕 .

糖蜜李子蛋糕。

[skænt][ˌtuː'tuː] / [θriː] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
Scant 2 / 3 cup butter , 1 cup sugar , 1 of molasses , 1 of milk ,
稀少 2 / 3 杯子 黄油 , 1 杯子 糖 , 1 的 糖蜜 , 1 的 牛奶 ,

少许 2/3 杯黄油，1 杯糖，1 杯糖蜜，1 杯牛奶，

[θriː] [egz] , [fɔːr] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə] [stɜːd] ['ɪntuː] [-]
3 eggs , 4 cups flour , 1 teaspoon soda stirred into [52]
3 鸡蛋 , 4 杯子 面粉 , 1 茶匙 苏打 搅拌 进入 [-]

3 个鸡蛋，4 杯面粉，1 茶匙小苏打搅拌[52]

[mə'læsɪz] , [wʌn] ['tiːspuːn] [iːtʃ] [ɒv; əv] [kləʊvz] , ['nʌtmeg] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]
molasses , 1 teaspoon each of cloves , nutmeg and cinnamon , 1 cup of
糖蜜 , 1 茶匙 每个 的 丁香 , 肉豆蔻 和 肉桂 , 1 杯子 的
[stəʊnd] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] .
stoned and chopped raisins .
吸食大麻 和 切碎 葡萄干 .

糖蜜，丁香、肉豆蔻和肉桂各1茶匙，去核切碎的葡萄干1杯。

[dɑːk] [keɪk] .
Dark Cake .
黑暗的 蛋糕 .

黑蛋糕。

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['saʊə(r)] [mɪlk] , [wʌn] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] ,
1 cup sugar , 1 of butter , 1 of sour milk , 1 of molasses ,
1 杯子 糖 , 1 的 黄油 , 1 的 酸的 牛奶 , 1 的 糖蜜 ,

1 杯糖，1 杯黄油，1 杯酸奶，1 杯糖蜜

[fɔːr] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə] , [wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz] .
4 of flour , 1 teaspoon soda , 1 pound raisins .
4 的 面粉 , 1 茶匙 苏打 , 1 磅 葡萄干 .

4份面粉，1茶匙小苏打，1磅葡萄干。

[ɔːl] [kaɪndz] [ɒv; əv] [spaɪs] .
All kinds of spice .
全部 种类 的 香料 .

各种香料。

[ðɪs] [keɪk] [wɪl] [kiːp] [ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] .
This cake will keep a long time .
这 蛋糕 将要 保持 一个 长的 时间 .

这款蛋糕可以保存很长时间。

[pleɪn] [spaɪs] [keɪk] .
Plain Spice Cake .
清楚的 香料 蛋糕 .

原味香料蛋糕。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] [egz] ,
1 / 2 cup butter , 1 of water or milk , 2 of brown sugar , 2 eggs ,
1 / 2 杯子 黄油 , 1 的 水 或者 牛奶 , 2 的 棕色的 糖 , 2 鸡蛋 ,

1/2 杯黄油，1 杯水或牛奶，2 杯红糖，2 个鸡蛋，

- / [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈflaʊə(r)] , - / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [jiːst] [ˈpaʊdə(r)] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [kləʊvz] , [wʌn] [ɒv; əv] [ˈsɪnəmən] ,
31 / 2 cups flour , 11 / 2 teaspoons yeast powder , 1 teaspoon cloves , 1 of cinnamon ,
- / 2 杯子 面粉 , - / 2 茶匙 酵母 粉末 , 1 茶匙 丁香 , 1 的 肉桂 ,

3又1/2杯面粉，1又1/2茶匙酵母粉，1茶匙丁香，1茶匙肉桂，

[wʌn] [ɒv; əv] [ˈɔːlspaɪs] , [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [ˈkʌrənts] [ɔː(r)] [ˈreɪzɪnz] [kæn; kən] [biː; bi] [ˈædɪd] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .
1 of allspice , and 1 cup of currants or raisins can be added , if desired .
1 的 多香果 , 和 1 杯子 的 醋栗 或者 葡萄干 能 是 额外 , 如果 想要的 .

如果需要，可以加入 1 包五香粉和 1 杯醋栗或葡萄干。

[fruːt] [keɪk] — [nəʊ] . [wʌn] .
Fruit Cake — No . 1 .
水果 蛋糕 — 不 . 1 .

水果蛋糕——1号。

[wʌn] [paʊnd] [ˈsɪtrən] , [ˌtuːˈtuː] [ɒv; əv] [ˈkʌrənts] , [ˌtuːˈtuː] [ɒv; əv] [ˈreɪzɪnz] , [wʌn] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] ,
1 pound citron , 2 of currants , 2 of raisins , 1 of flour , 1 of butter ,
1 磅 香橼 , 2 的 醋栗 , 2 的 葡萄干 , 1 的 面粉 , 1 的 黄油 ,

1磅香橼，2磅醋栗，2磅葡萄干，1磅面粉，1磅黄油，

[wʌn] [ɒv; əv] [ˈʃʊɡə(r)] , [naɪn] [eɡz] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [kʌp] [məˈlæsɪz] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [kləʊvz] ,
1 of sugar , 9 eggs , 1 / 2 teaspoon soda , 1 / 2 cup molasses , 1 teaspoon cloves ,
1 的 糖 , 9 鸡蛋 , 1 / 2 茶匙 苏打 , 1 / 2 杯子 糖蜜 , 1 茶匙 丁香 ,

1 份糖，9 个鸡蛋，1/2 茶匙小苏打，1/2 杯糖蜜，1 茶匙丁香，

[wʌn] [ɒv; əv] [ˈnʌtmeɡ] , [wʌn] [ɒv; əv] [meɪs] , [wʌn] [ɒv; əv] [ˈsɪnəmən] , [wʌn] [ɒv; əv] [ˈɔːlspaɪs] , [ˌtuːˈtuː] [ɒv; əv] [ˈlemən] ,
1 of nutmeg , 1 of mace , 1 of cinnamon , 1 of allspice , 2 of lemon ,
1 的 肉豆蔻 , 1 的 锤 , 1 的 肉桂 , 1 的 多香果 , 2 的 柠檬 ,

1份肉豆蔻，1份肉豆蔻皮，1份肉桂，1份多香果，2份柠檬，

[waɪn] - [ɡlɑːs] [ɒv; əv] [ˈbrændi] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] [ˈʃeri] .
wine - glass of brandy and 1 of sherry .
葡萄酒 - 玻璃 的 白兰地 和 1 的 雪利酒 .

一杯白兰地和一杯雪利酒。

[fruːt] [keɪk] — [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] .
Fruit Cake — No . 2 .
水果 蛋糕 — 不 . 2 .

水果蛋糕——2号。

[wʌn] [paʊnd] [ˈflaʊə(r)] , [θriː] / [fɔːr] [ˈbʌtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈʃʊɡə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [ɒv; əv] [ˈkʌrənts] , [ˌtuːˈtuː] [ɒv; əv] [ˈreɪzɪnz] ,
1 pound flour , 3 / 4 butter , 1 / 2 sugar , 2 of currants , 2 of raisins ,
1 磅 面粉 , 3 / 4 黄油 , 1 / 2 糖 , 2 的 醋栗 , 2 的 葡萄干 ,

1磅面粉，3/4盎司黄油，1/2盎司糖，2个黑加仑干，2个葡萄干

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv]['sɪtrən] , - / [ˌtuː'tuː][kʌps] [mə'læsɪz] , [waɪn] - [glɑːs] [ɒv; əv]['brændi] , [wʌn][ɒv; əv]
1 / 2 of citron , 11 / 2 cups molasses , wine - glass of brandy , 1 of
1 / 2 的 香橼 , - / 2 杯子 糖蜜 , 葡萄酒 - 玻璃 的 白兰地 , 1 的
[waɪn] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ˌsælə'reɪtəs] , [eit] [egz] .
wine , 1 / 2 teaspoon saleratus , 8 eggs .
葡萄酒 , 1 / 2 茶匙 萨勒拉图斯 , 8 鸡蛋 .

半个香橼，1.5 杯糖蜜，一杯白兰地，一杯葡萄酒，半茶匙盐，8 个鸡蛋。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] [θriː] ['aʊəz] .
Bake in a slow oven three hours .
烤 在 一个 慢的 烤箱 三 小时 .

用低温烤箱烘烤三个小时。

[ˌeɪ diː 'diː][s'paɪsɪz][æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .
Add spices as desired .
添加 香料 作为 想要的 .

根据个人口味添加香料。

[snəʊ] [tiː] [keɪks] .
Snow Tea Cakes .
雪 茶 蛋糕 .

雪花茶饼。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] , [θriː] [kʌps] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [fɔːr] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [jiːst]
3 tablespoons sugar , 3 cups milk , 2 eggs , 4 cups flour , 2 teaspoons yeast
3 汤匙 糖 , 3 杯子 牛奶 , 2 鸡蛋 , 4 杯子 面粉 , 2 茶匙 酵母
['paʊdə(r)] .
powder .
粉末 .

3汤匙糖，3杯牛奶，2个鸡蛋，4杯面粉，2茶匙酵母粉。

[beɪk] [ɪn] ['mʌfɪn] - [rɪŋz] . [-]
Bake in muffin - rings . [53]
烤 在 松饼 - 戒指 . [-]

用松饼圈烘烤。[53]

['kɒfi] [keɪk] .
Coffee Cake .
咖啡 蛋糕 .

咖啡蛋糕。

- / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [wʌn][ɒv; əv] ['kɒfi] , [wʌn][ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
21 / 2 cups flour , 1 of coffee , 1 of brown sugar , 1 of butter ,
- / 2 杯子 面粉 , 1 的 咖啡 , 1 的 棕色的 糖 , 1 的 黄油 ,

2.5 杯面粉，1 杯咖啡，1 杯红糖，1 杯黄油，

[wʌn][ɒv; əv] ['sɪrəp] , [sɪks] [egz] , [wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kʌrənts] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz]
1 of syrup , 6 eggs , 1 pound raisins , 2 cups currants , 3 tablespoons
1 的 糖浆 , 6 鸡蛋 , 1 磅 葡萄干 , 2 杯子 醋栗 , 3 汤匙
['brændi] ,
brandy ,
白兰地 ,

1 份糖浆，6 个鸡蛋，1 磅葡萄干，2 杯黑加仑干，3 汤匙白兰地，

[ˌtuː'tuː][ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn][ɒv; əv] [kləʊvz] , [wʌn][ɒv; əv] ['ɔːlspaɪs] , [wʌn] ['greɪtɪd] ['nʌtmeg] ,
2 of cinnamon , 1 of cloves , 1 of allspice , 1 grated nutmeg ,
2 的 肉桂 , 1 的 丁香 , 1 的 多香果 , 1 磨碎的 肉豆蔻 ,

2份肉桂粉，1份丁香粉，1份多香果粉，1份磨碎的肉豆蔻粉

[fɔːr] ['piːsɪz] ['kændid] ['lemən] [ɔː(r)] ['sɪtrən] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə] .
4 pieces candied lemon or citron , 1 teaspoon soda .
4 件 脯 柠檬 或者 香橼 , 1 茶匙 苏打 .

片糖渍柠檬或香橼，1 茶匙苏打水。

[stiːm] [tuː] ['aʊəz] [ænd; ənd] [beɪk] [wʌn] - [hɑːf]['aʊə(r)] .
Steam two hours and bake one - half hour .
蒸汽 二 小时 和 烤 一 - 一半 小时 .

蒸两个小时，烤半小时。

['hɜːrmɪt] .
Hermits .
隐士 .

隐士。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [θriː] [egz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə] ([dɪ'zɒlvd] [ɪn] [mɪlk]) ,
2 cups sugar , 1 cup butter , 3 eggs , 1 tablespoon milk , 1 teaspoon soda (dissolved in milk) ,
2 杯子 糖 , 1 杯子 黄油 , 3 鸡蛋 , 1 汤匙 牛奶 , 1 茶匙 苏打 (溶解 在 牛奶) ,

2 杯糖，1 杯黄油，3 个鸡蛋，1 汤匙牛奶，1 茶匙小苏打（溶于牛奶中），

[ə; eɪ] ['tiːspuːn] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [kləʊvz] [ænd; ənd] ['ɔːlspaɪs] , [wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] ['kʌrənts] ,
a teaspoon each of cinnamon , cloves and allspice , 1 cup chopped raisins and currants ,
一个 茶匙 每个 的 肉桂 , 丁香 和 多香果 , 1 杯子 切碎 葡萄干 和 醋栗 ,

肉桂、丁香和多香果各一茶匙，1杯切碎的葡萄干和黑加仑干，

[mɪkst] , [ænd; ənd] [æz; əz] [mʌtʃ] [kʌt] ['sɪtrən] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .
mixed , and as much cut citron as desired .
混合 , 和 作为 很多 切 香橼 作为 想要的 .

混合，并加入适量切碎的香橼。

[mɪks] [wɪð] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [rəʊl] .
Mix with sufficient flour to roll .
混合 和 充足的 面粉 到 卷 .

加入足够的面粉以便擀开。

[rəʊl] ['veri] [θɪn] , [kʌt] [æz; əz] ['kʊkiz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Roll very thin , cut as cookies , and bake in a moderate oven .
卷 非常 薄的 , 切 作为 曲奇饼 , 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 .

擀得很薄，切成饼干状，然后在温度适中的烤箱中烘烤。

['eksələnt] , [ænd; ənd] [wɪl] [kiːp] [ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] .
Excellent , and will keep a long time .
出色的 , 和 将要 保持 一个 长的 时间 .

非常好，而且能保存很长时间。

[fruːt] ['kʊkiz] .
Fruit Cookies .
水果 曲奇饼 .

水果饼干。

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [θriː] / [fɔːr] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['səʊdə] , [wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] ,
1 cup sugar , 3 / 4 of butter , 2 eggs , 1 / 2 teaspoon soda , 1 cup chopped raisins ,
1 杯子 糖 , 3 / 4 的 黄油 , 2 鸡蛋 , 1 / 2 茶匙 苏打 , 1 杯子 切碎 葡萄干 ,

1 杯糖，3/4 杯黄油，2 个鸡蛋，1/2 茶匙小苏打，1 杯切碎的葡萄干

[ɔːl] [kaɪndz] [ɒv; əv] [spaɪs] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['pɪkld] [piːtʃ] [dʒuːs] , ['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [rəʊl] [aʊt] .
all kinds of spice , 2 tablespoons pickled peach juice , flour enough to roll out .
全部 种类 的 香料 , 2 汤匙 腌制 桃 汁 , 面粉 足够的 到 卷 出去 .

各种香料，2汤匙腌桃汁，足够擀开的面粉。

['bɒstən] ['kʊkiz] .
Boston Cookies .
波士顿 曲奇饼 .

波士顿饼干。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , - / [ˌtuː'tuː] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [fɔːr] ['tiːspuːn] [mɪlk] , [fɔːr] [kʌps]
1 cup butter , 11 / 2 powdered sugar , 2 eggs , 4 teaspoons milk , 4 cups
1 杯子 黄油 , - / 2 粉末状 糖 , 2 鸡蛋 , 4 茶匙 牛奶 , 4 杯子
['flaʊə(r)] ,
flour ,
面粉 ,

1 杯黄油，1.5 杯糖粉，2 个鸡蛋，4 茶匙牛奶，4 杯面粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['səʊdə] [ɔː(r)] [ˌsælə'reɪtəs] , [wʌn] [ɒv; əv] ['dʒɪndʒə(r)] .
1 teaspoon of soda or saleratus , 1 of ginger .
1 茶匙 的 苏打 或者 萨勒拉图斯 , 1 的 姜 .

1 茶匙苏打水或盐酸苏打水，1 茶匙生姜。

[meɪk] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [rəʊl] [θɪn] .
Make stiff enough to roll thin .
制作 僵硬的 足够的 到 卷 薄的 .

使其足够硬，可以擀成薄片。

[skɒtʃ] ['kʊkiz] .
Scotch Cookies .
苏格兰威士忌 曲奇饼 .

苏格兰曲奇饼干。

[biːt] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wɪð] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [ænd; ənd] [faɪv]
Beat 2 cups of sugar with 1 cup of butter , 2 eggs , and 5
打 2 杯子 的 糖 和 1 杯子 的 黄油 , 2 鸡蛋 , 和 5
['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [mɪlk] .
tablespoonfuls of milk .
汤匙 的 牛奶 .

将 2 杯糖、1 杯黄油、2 个鸡蛋和 5 汤匙牛奶搅拌均匀。

[mɪks] [θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [wɪð] [ˌtuː'tuː] [kʌps]
Mix 3 teaspoonfuls of baking powder and 1 of cinnamon with 2 cups
混合 3 茶匙 的 烘烤 粉末 和 1 的 肉桂 和 2 杯子
[ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
of flour ,
的 面粉 ,

将3茶匙泡打粉、1茶匙肉桂粉与2杯面粉混合。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [æz; əz] [mʌtʃ] [mɔː(r)] ['flaʊə(r)] [æz; əz] ['nesəsəri] [tuː; tə] [meɪk] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]
and add as much more flour as necessary to make stiff enough to
和 添加 作为 很多 更多的 面粉 作为 必要的 到 制作 僵硬的 足够的 到
[rəʊl] .
roll .
卷 .

然后根据需要添加更多面粉，直到面团足够硬，可以擀开为止。

[rəʊl] [θɪn] , [kʌt] [aʊt] [ænd; ənd] [beɪk] ['kwɪkli] . [-]
Roll thin , cut out and bake quickly . [54]
卷 薄的 , 切 出去 和 烤 迅速地 . [-]

擀薄，切块，快速烘烤。[54]

[mə'læsɪz] ['kʊkiz] .
Molasses Cookies .
糖蜜 曲奇饼 .

糖蜜饼干。

[ɪn][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz] [melt] [ə; eɪ] [fʊl] [kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]
In 1 pint of New Orleans molasses melt a full cup of butter with a cup of
在 1 品脱 的 新的 奥尔良 糖蜜 熔化 一个 满的 杯子 的 黄油 和 一个 杯子 的
[braʊn] ['ʃʊgə(r)] .
brown sugar .
棕色的 糖 .

将 1 品脱新奥尔良糖蜜与 1 杯黄油和 1 杯红糖一起融化。

[stɜː(r)][ɪn][wʌn] ['teɪblspuːn] ['dʒɪndʒə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ˌsælə'reɪtəs] , [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
Stir in 1 tablespoon ginger , 1 / 2 teaspoon saleratus , dissolved in a little
搅拌 在 1 汤匙 姜 , 1 / 2 茶匙 萨勒拉图斯 , 溶解 在 一个 小的
[hɒt]['wɔːtə(r)] ,
hot water ,
热的 水 ,

加入1汤匙姜末、1/2茶匙盐酸胡椒粉（用少量热水溶解），搅拌均匀。

[ænd; ənd]['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][rəʊl][aʊt] .
and flour enough to roll out .
和 面粉 足够的 到 卷 出去 .

以及足够的面粉用来擀面。

[teɪk] [smɔːl] ['piːsɪz] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm][tuː; tə][rəʊl][aʊt] .
Take small pieces at a time to roll out .
拿 小的 件 在 一个 时间 到 卷 出去 .

一次取一小块面团擀开。

[rɪtʃ] ['kʊkiz] .
Rich Cookies .
富有的 曲奇饼 .

浓郁的曲奇。

[jəʊk] [ɒv; əv][sɪks] [egz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][rəʊl]['bʌtə(r)] , [wʌn][kʌp][bɑː(r)]['ʃʊgə(r)] , - / [ˌtuː'tuː][kʌps]
Yolks of 6 eggs , 1 / 2 roll butter , 1 cup bar sugar , 21 / 2 cups
蛋黄 的 6 鸡蛋 , 1 / 2 卷 黄油 , 1 杯子 酒吧 糖 , - / 2 杯子
['flaʊə(r)] .
flour .
面粉 .

6 个鸡蛋的蛋黄，半卷黄油，1 杯方糖，2.5 杯面粉。

[pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm] [eg] ,
Put a little of the flour in a deep dish , then add some egg ,
放 一个 小的 的 这 面粉 在 一个 深的 盘子 , 然后 添加 一些 蛋 ,

在一个深盘里放入少量面粉，然后加入一些鸡蛋，

[sʌm; səm]['bʌtə(r)][ænd; ənd][sʌm; səm]['ʃʊgə(r)] ; [ðen] [mɔː(r)]['flaʊə(r)] ,
some butter and some sugar ; then more flour ,
一些 黄油 和 一些 糖 ; 然后 更多的 面粉 ,

加一些黄油和一些糖；然后再加一些面粉。

[mɔː(r)] [eg] [ænd; ənd][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði][ɪn'taɪə(r)] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [ɪn'griːdiənts]
more egg and more sugar and butter until the entire amount of ingredients
更多的 蛋 和 更多的 糖 和 黄油 直到 这 全部的 数量 的 原料
[hæv; həv] [biːn] [juːst] .
have been used .
有 到过 用过的 .

加入更多的鸡蛋、糖和黄油，直到所有材料都用完为止。

[rəʊl] [θɪn] , ['flaʊə(r)][pænz] [wel] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] ['kʊkiz] ,
Roll thin , flour pans well and put in the cookies ,
卷 薄的 , 面粉 平底锅 出色地 和 放 在 这 曲奇饼 ,

将面团擀薄，在烤盘上撒上面粉，然后放入饼干。

[wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [kʌt] ['ɪntuː] [fɔːmz] [ænd; ənd] ['feðəd] [wɪð] ['waɪts] [ɒv; əv] [eg] , ['ʃʊgə(r)]
which have been cut into forms and feathered with whites of egg , sugar
哪个 有 到过 切 进入 表格 和 羽毛 和 白人 的 蛋 , 糖
[ænd; ənd] ['greɪtɪd] ['ɑːməndz] .
and grated almonds .
和 磨碎的 杏仁 .

它们被切成各种形状，并用蛋清、糖和磨碎的杏仁装饰。

[nɒt] [tuː] [kwɪk] [æn; ən] ['ʌv(ə)n] .
Not too quick an oven .
不是 也 快的 一个 烤箱 .

烤箱温度不要太高。

[hɑːts] [ænd; ənd] [raʊndz] .
Hearts and Rounds .
红心 和 回合 .

红心大战和回合。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kʌp] [mɪlk] , [θriː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [faɪv] [egz] ,
1 cup butter , 2 cups sugar , 1 cup milk , 3 cups flour , 5 eggs ,
1 杯子 黄油 , 2 杯子 糖 , 1 杯子 牛奶 , 3 杯子 面粉 , 5 鸡蛋 ,

1杯黄油，2杯糖，1杯牛奶，3杯面粉，5个鸡蛋，

[ˌtuː'tuː] ['iːv(ə)n] ['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːtə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['səʊdə] .
2 even teaspoons cream tartar , 1 of soda .
2 甚至 茶匙 奶油 鞑靼 , 1 的 苏打 .

2 茶匙塔塔粉，1 茶匙小苏打。

['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] [ɔː(r)] ['lemən] .
Flavor with vanilla or lemon .
味道 和 香草 或者 柠檬 .

可加入香草或柠檬调味。

['krʌlə(r)] .
Crullers .
甜甜圈 .

甜甜圈。

[fɔːr] [egz] , [faɪv] [lɑːdʒ] [spuːn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [fɔːr] [ɒv; əv] [mɪlk] , [eit] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,
4 eggs , 5 large spoons melted butter , 4 of milk , 8 of sugar ,
4 鸡蛋 , 5 大的 勺子 融化 黄油 , 4 的 牛奶 , 8 的 糖 ,

4个鸡蛋，5大勺融化的黄油，4勺牛奶，8勺糖，

[wʌn] [smɔːl] ['tiːspuːn] ['səʊdə] [ɪn] [mɪlk] .
1 small teaspoon soda in milk .
1 小的 茶匙 苏打 在 牛奶 .

1小茶匙苏打水加入牛奶中。

['doʊnʌts] .
Doughnuts .
甜甜圈 .

甜甜圈。

[fɔːr] [egz] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] [mɪlk] , ['bʌtə(r)] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] ,
4 eggs , 2 cups sugar , 1 of milk , butter size of an egg ,
4 鸡蛋 , 2 杯子 糖 , 1 的 牛奶 , 黄油 尺寸 的 一个 蛋 ,

4个鸡蛋，2杯糖，1杯牛奶，鸡蛋大小的黄油

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [jiːst] ['paʊdə(r)] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
2 teaspoons yeast powder , a little salt .
2 茶匙 酵母 粉末 , 一个 小的 盐 .

2茶匙酵母粉，少许盐。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [meɪs] . [-]
Season to taste , cinnamon and mace . [55]
季节 到 品尝 , 肉桂 和 锤 . [-]

根据口味加入肉桂和肉豆蔻。[55]

['dʒɪndʒəbred] .
Gingerbread .
姜饼 .

姜饼。

- / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['saʊə(r)] [kriːm] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['səʊdə] ,
11 / 2 cups sugar , 1 / 4 pound butter , 1 / 2 cup sour cream , 1 / 2 teaspoon soda ,
- / 2 杯子 糖 , 1 / 4 磅 黄油 , 1 / 2 杯子 酸的 奶油 , 1 / 2 茶匙 苏打 ,

1.5 杯糖，1/4 磅黄油，1/2 杯酸奶油，1/2 茶匙小苏打，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n] , - / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)] .
1 teaspoon ginger , 2 eggs , well beaten , 21 / 2 cups flour .
1 茶匙 姜 , 2 鸡蛋 , 出色地 被打败 , - / 2 杯子 面粉 .

1 茶匙姜末，2 个打散的鸡蛋，2.5 杯面粉。

['ʃʊgə(r)] ['dʒɪndʒəbred] .
Sugar Gingerbread .
糖 姜饼 .

糖渍姜饼。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ˌsælə'reɪtəs] , [wʌn] [eg] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['dʒɪndʒə(r)] .
1 cup butter , 2 of sugar , 1 / 2 cup milk , 1 teaspoon saleratus , 1 egg , 1 tablespoon ginger .
1 杯子 黄油 , 2 的 糖 , 1 / 2 杯子 牛奶 , 1 茶匙 萨勒拉图斯 , 1 蛋 , 1 汤匙 姜 .

1 杯黄油，2 杯糖，1/2 杯牛奶，1 茶匙盐，1 个鸡蛋，1 汤匙姜。

['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [rəʊl] ['veri] [θɪn] .
Flour enough to roll very thin .
面粉 足够的 到 卷 非常 薄的 .

面粉要足够擀成很薄的面片。

[mə'læsɪz] ['dʒɪndʒəbred] .
Molasses Gingerbread .
糖蜜 姜饼 .

糖蜜姜饼。

[wʌn] [kʌp] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz] , [wʌn] [fʊl] ['tiːspuːn] ['səʊdə] [pʊt] [ɪn] [mə'læsɪz] ,
1 cup New Orleans molasses , 1 full teaspoon soda put in molasses ,
1 杯子 新的 奥尔良 糖蜜 , 1 满的 茶匙 苏打 放 在 糖蜜 ,

1 杯新奥尔良糖蜜，1 满茶匙小苏打放入糖蜜中，

[θriː] / [fɔːr] [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [naɪs] ['drɪpɪŋ] , [wʌn] / [θriː] [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] [eg] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)] .
3 / 4 cup melted butter or nice drippings , 1 / 3 cup milk , 1 egg , 2 teaspoons ginger .
3 / 4 杯子 融化 黄油 或者 好的 滴落物 , 1 / 3 杯子 牛奶 , 1 蛋 , 2 茶匙 姜 .

3/4 杯融化的黄油或上好的肉汁，1/3 杯牛奶，1 个鸡蛋，2 茶匙姜。

['flaʊə(r)] [tuː; tə] [stɜː(r)] , [bʌt; bət] [nɒt] [θɪk] .
Flour to stir , but not thick .
面粉 到 搅拌 , 但 不是 厚的 .

加面粉搅拌，但不要加稠。

[sɒft] ['dʒɪndʒəbred] — [nəʊ] . [wʌn] .
Soft Gingerbread — No . 1 .
柔软的 姜饼 — 不 . 1 .

软姜饼——1号。

- / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊə(r)] , [wel] ['sɪftɪd] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [jiːst] ['paʊdə(r)] , ['sɪftɪd] [ɪn][ˌtuː'tuː]
31 / 2 cups flour , well sifted , 2 teaspoons yeast powder , sifted in 2
- / 2 杯子 面粉 , 出色地 筛过的 , 2 茶匙 酵母 粉末 , 筛过的 在 2
['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)] ,
teaspoons ginger ,
茶匙 姜 ,

3又1/2杯面粉，过筛；2茶匙酵母粉，过筛；2茶匙姜粉，过筛。

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz] , [wʌn] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊɡə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
1 cup molasses , 1 of brown sugar , 1 / 2 of butter , 1 of milk ,
1 杯子 糖蜜 , 1 的 棕色的 糖 , 1 / 2 的 黄油 , 1 的 牛奶 ,

1 杯糖蜜，1 杯红糖，1/2 块黄油，1 杯牛奶，

[ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] [eɡz] , [wel] ['biːt(ə)n] .
and 2 eggs , well beaten .
和 2 鸡蛋 , 出色地 被打败 .

和 2 个打散的鸡蛋。

[sɒft] ['dʒɪndʒəbred] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Soft Gingerbread — No . 2 .
柔软的 姜饼 — 不 . 2 .

软姜饼——2号。

- / [ˌtuː'tuː] [kʌps] [mə'læsɪz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] , [wʌn] [eɡ] ,
11 / 2 cups molasses , 1 / 2 cup butter , 1 / 2 cup sour milk , 1 egg ,
- / 2 杯子 糖蜜 , 1 / 2 杯子 黄油 , 1 / 2 杯子 酸的 牛奶 , 1 蛋 ,

1.5 杯糖蜜，0.5 杯黄油，0.5 杯酸奶，1 个鸡蛋，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə] [ænd; ənd] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['flaʊə(r)] .
1 teaspoon soda and 1 / 2 cup flour .
1 茶匙 苏打 和 1 / 2 杯子 面粉 .

1茶匙小苏打和1/2杯面粉。

[ˌeɪ diː 'diː] ['dʒɪndʒə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
Add ginger and a little salt .
添加 姜 和 一个 小的 盐 .

加入姜末和少许盐。

[bred] [keɪk] .
Bread Cake .
面包 蛋糕 .

面包蛋糕。

[θriː] [kʌps] [lait] [dəʊ] , [θriː] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊɡə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [θriː] [eɡz] ,
3 cups light dough , 3 of brown sugar , 1 of butter , 3 eggs ,
3 杯子 光 面团 , 3 的 棕色的 糖 , 1 的 黄油 , 3 鸡蛋 ,

3 杯浅面团，3 杯红糖，1 杯黄油，3 个鸡蛋，

[s'paɪsɪz] , [fruːt] [ænd; ənd] ['sɪtrən] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə] .
spices , fruit and citron , 1 teaspoon soda .
香料 , 水果 和 香橼 , 1 茶匙 苏打 .

香料、水果和香橼，1茶匙苏打水。

['reɪzɪŋ] [ɔː(r)] [nɒt] , [æz; əz] [juː; jʊ] [wɪʃ] .
Raising or not , as you wish .
提高 或者 不是 , 作为 你 希望 .

养不养，随你便。

[pɔːk] [keɪk] .
Pork Cake .
猪肉 蛋糕 .

猪肉饼。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [sɔːlt] [pɔːk] , [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] , [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [pɔːk] .
1 / 2 pound salt pork , chopped very fine , 1 / 2 cup warm water , mix with the pork .
1 / 2 磅 盐 猪肉 , 切碎 非常 美好的 , 1 / 2 杯子 温暖的 水 , 混合 和 这 猪肉 .

1/2磅咸猪肉，切成细丁，1/2杯温水，与猪肉混合。

['hiːpɪŋ] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn][ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [spaɪs] [tuː; tə] [teɪst] , - / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['reɪzɪnz] , [ˌtuː'tuː][ɒv; əv][kɜː(r)] [-]
Heaping cup brown sugar , 1 of molasses , spice to taste , 11 / 2 cups raisins , 2 of cur [56]
堆积 杯子 棕色的 糖 , 1 的 糖蜜 , 香料 到 品尝 , - / 2 杯子 葡萄干 , 2 的 库尔 [-]

满满一杯红糖，1 杯糖蜜，适量香料，1.5 杯葡萄干，2 杯[56]

[rænt] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] ['sɪtrən] , [ˌtuː'tuː] [egz] , ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)] ['stɪfər] [ðæn; ðən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [keɪk] ,
rants , 1 / 4 pound citron , 2 eggs , flour to make a batter stiffer than ordinary cake ,
咆哮 , 1 / 4 磅 香橼 , 2 鸡蛋 , 面粉 到 制作 一个 连击 更硬 比 普通的 蛋糕 ,

配料：1/4磅香橼、2个鸡蛋、适量面粉（使面糊比普通蛋糕糊更稠）。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [jiːst] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['bʌtəd] [tɪnz] .
2 teaspoons yeast powder , and bake in buttered tins .
2 茶匙 酵母 粉末 , 和 烤 在 涂黄油的 罐头 .

加入 2 茶匙酵母粉，在涂了黄油的烤盘中烘烤。

['lemən] ['hʌni] [fɔː(r); fə(r)] [keɪk] .
Lemon Honey for Cake .
柠檬 蜂蜜 为了 蛋糕 .

柠檬蜂蜜蛋糕。

[dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][wʌn]['lemən] , [smɔːl] [kʌp]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [θriː][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
Juice and grated rind of 1 lemon , small cup sugar , 1 / 3 of water ,
汁 和 磨碎的 果皮 的 1 柠檬 , 小的 杯子 糖 , 1 / 3 的 水 ,

1个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮，一小杯糖，1/3杯水，

[ˌtuː'tuː] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] , [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
2 well - beaten eggs , small piece of butter .
2 出色地 - 被打败 鸡蛋 , 小的 片 的 黄油 .

2 个打散的鸡蛋，一小块黄油。

[let] [bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
Let boil till it thickens .
让 熬 直到 它 增厚 .

煮至浓稠。

[kwɪk] ['aɪsɪŋ] .
Quick Icing .
快的 糖霜 .

快速裱花。

[waɪt] [ɒv; əv][wʌn] [eg] , [wʌn] ['hiːpɪŋ] [kʌp]['ʃʊgə(r)] , [biːt] [eg] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fəʊmz] .
White of 1 egg , 1 heaping cup sugar , beat egg till it foams .
白色的 的 1 蛋 , 1 堆积 杯子 糖 , 打 蛋 直到 它 泡沫 .

取1个鸡蛋的蛋白，1满杯糖，将蛋白打发至起泡。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['ʃʊɡə(r)][ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd][stɜː(r)] ['veri] ['θʌrəli] . [-]
Add sugar and flavoring , and stir very thoroughly . [57]
添加 糖 和 调味 , 和 搅拌 非常 彻底 . [-]

加入糖和调味料，搅拌均匀。[57]

[paɪz] .
PIES .
馅饼 .

馅饼。

[pʌf] [peɪst] .
Puff Paste .
噗 粘贴 .

酥皮糊。

['iːkwəl] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][baɪ] [weɪt] , [ðə; ði]['bʌtə(r)][tuː; tə][biː; bi] [wɒʃt] .
Equal quantities of butter and flour by weight , the butter to be washed .
平等的 数量 的 黄油 和 面粉 经过 重量 , 这 黄油 到 是 洗过 .

等量的黄油和面粉（按重量计），黄油需要清洗。

[ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][wʌn] [eɡ] .
The yolk of 1 egg .
这 蛋黄 的 1 蛋 .

1个鸡蛋的蛋黄。

[dɪ'vaɪd] ['bʌtə(r)][ɪn] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [pɑːts] [ænd; ənd] [tʃɪl] ; [tʃɒp] [wʌn] ['pɔːʃ(ə)n] ['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] ,
Divide butter in three or four parts and chill ; chop one portion into the flour ,
划分 黄油 在 三 或者 四 部分 和 寒意 ; 劈 一 部分 进入 这 面粉 ,

将黄油分成三到四份冷藏；将其中一份切碎拌入面粉中。

[mɪks] [wɪð] [aɪs]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][rəʊl][ɪn][ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)] .
mix with ice water , and roll in the remainder .
混合 和 冰 水 , 和 卷 在 这 余 .

与冰水混合，然后在剩余的冰水中滚动。

[rəʊl][ænd; ənd][fəʊld] ['sevrəl] [taɪmz] .
Roll and fold several times .
卷 和 折叠 一些 时代 .

卷起并折叠数次。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɡrəʊz] ['stɪki] , [tʃɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]['hɑːd(ə)n] .
If it grows sticky , chill till it hardens .
如果 它 生长 黏 , 寒意 直到 它 硬化 .

如果变得黏糊糊的，就冷藏至变硬。

[mɒk] [mɪns] [paɪ] — [nəʊ] . [wʌn] .
Mock Mince Pie — No . 1 .
嘲笑 剁碎 馅饼 — 不 . 1 .

仿肉馅饼——1号。

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['paʊdəd] ['krækəz] , [wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz] , [wʌn][ɒv; əv]['saɪdə(r)] , [wʌn][ɒv; əv] [tʃɒpt]
2 pounds powdered crackers , 1 cup molasses , 1 of cider , 1 of chopped
2 磅 粉末状 饼干 , 1 杯子 糖蜜 , 1 的 苹果酒 , 1 的 切碎
['reɪzɪnz] ,
raisins ,
葡萄干 ,

2磅饼干粉，1杯糖蜜，1杯苹果酒，1杯切碎的葡萄干

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] , [wʌn][ɒv; əv] [kləʊv] , [ˌtuːˈtuː][ɒv; əv] [ˈsɪnəmən] , [wʌn][ɒv; əv] [meɪs] ,
2 eggs , 1 teaspoon salt , 1 of clove , 2 of cinnamon , 1 of mace ,
2 鸡蛋 , 1 茶匙 盐 , 1 的 丁香 , 2 的 肉桂 , 1 的 锤 ,
[wʌn][ɒv; əv] [ˈnʌtmeg] .
1 of nutmeg .
1 的 肉豆蔻 .

个鸡蛋，1 茶匙盐，1 粒丁香，2 粒肉桂，1 粒肉豆蔻皮，1 粒肉豆蔻粉。

[ðɪs] [ˈkwɒntəti] [meɪks] [tuː] [paɪz] .
This quantity makes two pies .
这 数量 制作 二 馅饼 .

这些食材可以做两个派。

[beɪk] [ˈfɔːti] [ˈmɪnɪts] .
Bake forty minutes .
烤 四十 分钟 .

烘烤四十分钟。

[mɒk] [mɪns] [paɪ] — [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] .
Mock Mince Pie — No . 2 .
嘲笑 剁碎 馅饼 — 不 . 2 .

仿肉馅饼——2号。

[wʌn] [kʌp] [bred] [ɔː(r)] [ˈkrækə(r)] [krʌmz] , [wʌn][ɒv; əv] [ˈreɪzɪnz] , [wʌn][ɒv; əv] [ˈvɪnɪɡə(r)] , [wʌn][ɒv; əv] [ˈʃʊɡə(r)] ,
1 cup bread or cracker crumbs , 1 of raisins , 1 of vinegar , 1 of sugar ,
1 杯子 面包 或者 饼干 面包屑 , 1 的 葡萄干 , 1 的 醋 , 1 的 糖 ,

1 杯面包屑或饼干屑，1 杯葡萄干，1 杯醋，1 杯糖，

[wʌn][ɒv; əv] [məˈlæsɪz] , [wʌn][ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] , [wʌn][ɒv; əv] [ˈkʌrənts] .
1 of molasses , 1 of water , 1 / 2 of butter , 1 of currants .
1 的 糖蜜 , 1 的 水 , 1 / 2 的 黄油 , 1 的 醋栗 .

1 份糖蜜，1 份水，1/2 份黄油，1 份葡萄干。

[spaɪs] [tuː; tə] [teɪst] .
Spice to taste .
香料 到 品尝 .

根据个人口味加盐调味。

[mɪns] [miːt] .
Mince Meat .
剁碎 肉 .

肉馅。

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [liːn] [biːf] , [wʌn][ɒv; əv] [ˈsuːɪt; ˈsjuːɪt] , [faɪv][ɒv; əv] [ˈæplz] , [ˌtuːˈtuː][ɒv; əv] [stəʊnd] [ˈreɪzɪnz] ,
2 pounds lean beef , 1 of suet , 5 of apples , 2 of stoned raisins ,
2 磅 倾斜 牛肉 , 1 的 羊脂 , 5 的 苹果 , 2 的 吸食大麻 葡萄干 ,

2磅瘦牛肉，1磅牛油，5个苹果，2磅去核葡萄干

[wʌn][ɒv; əv] [ˈkʌrənts] , [θriː] / [fɔːr][ɒv; əv] [ˈsɪtrən] [kʌt] [faɪn] , - / [ˌtuːˈtuː][ɒv; əv] [braʊn] [ˈʃʊɡə(r)] , [θriː]
1 of currants , 3 / 4 of citron cut fine , 21 / 2 of brown sugar , 3
1 的 醋栗 , 3 / 4 的 香橼 切 美好的 , - / 2 的 棕色的 糖 , 3
[ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈsɪnəmən] ,
tablespoons cinnamon ,
汤匙 肉桂 ,

1个黑加仑，3/4个切碎的香橼，2.5个红糖，3汤匙肉桂粉，

[wʌn][ɒv; əv] [meɪs] , [wʌn][ɒv; əv] [kləʊvz] , [wʌn][ɒv; əv] ['ɔːlspaɪs] , [wʌn][ɒv; əv][sɔːlt] , [ˌtuː'tuː][ɒv; əv] ['nʌtmeg]
1 of mace , 1 of cloves , 1 of allspice , 1 of salt , 2 of nutmeg
1 的 锤 , 1 的 丁香 , 1 的 多香果 , 1 的 盐 , 2 的 肉豆蔻
,
,
,

1份肉豆蔻皮，1份丁香，1份多香果，1份盐，2份肉豆蔻，

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['ʃeri] , [wʌn][ɒv; əv]['brændi] , [wʌn][ɒv; əv]['saɪdə(r)] , [wʌn] [bəʊl] [ɒv; əv] ['kʌrənt] ['dʒeli] .
1 pint of sherry , 1 of brandy , 1 of cider , 1 bowl of currant jelly .
1 品脱 的 雪利酒 , 1 的 白兰地 , 1 的 苹果酒 , 1 碗 的 黑醋栗 果冻 .
[-]
[58]
[-]

品脱雪利酒，1 品脱白兰地，1 品脱苹果酒，1 碗醋栗果冻。[58]

['lemən] [tɑːrts] .
Lemon Tarts .
柠檬 蛋挞 .

柠檬挞。

[wʌn] [eg] ['biːt(ə)n] [stɪf] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kʌp]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd][ɒv; əv][wʌn]['lemən]
1 egg beaten stiff , add 1 cup sugar , and juice and rind of 1 lemon
1 蛋 被打败 僵硬的 , 添加 1 杯子 糖 , 和 汁 和 果皮 的 1 柠檬
.
.
.

将 1 个鸡蛋打发至硬性发泡，加入 1 杯糖，以及 1 个柠檬的汁和皮。

[laɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['pæti] [pænz] [wɪð] ['peɪstri] , [ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] ['lemən] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [beɪk] .
Line your patty pans with pastry , then put in the lemon mixture and bake .
线 你的 肉饼 平底锅 和 糕点 , 然后 放 在 这 柠檬 混合物 和 烤 .

在馅饼模具里铺上酥皮，然后放入柠檬混合物烘烤。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ə'baʊt] [sɪks][tɑːrts] .
This will make about six tarts .
这 将要 制作 关于 六 蛋挞 .

这些材料大约可以做六个馅饼。

[ðɪs] [seɪm] [aɪ'dɪə] [meɪ] [biː; bi] [juːst] ,
This same idea may be used ,
这 相同的 主意 可能 是 用过的 ,

同样的思路也可以运用到其他方面，

[ænd; ənd][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] ['lemən] [pʊt] ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv][dʒæm] ([ə'baʊt] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl]) ,
and in place of lemon put any kind of jam (about a tablespoonful) ,
和 在 地方 的 柠檬 放 任何 种类 的 果酱 (关于 一个 一汤匙) ,

用任何种类的果酱（约一汤匙）代替柠檬。

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld][ˌeɪ diː 'diː] [wɪpt] [kriːm] [tuː; tə][ðə; ði][tɒp] .
and when cold add whipped cream to the top .
和 什么时候 寒冷的 添加 鞭打 奶油 到 这 顶部 .

冷却后，在上面放上打发的奶油。

[rɪtʃ] ['lemən] [paɪ] .
Rich Lemon Pie .
富有的 柠檬 馅饼 .

浓郁的柠檬派。

[ðə; ði][paɪ] [krʌst] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [ænd; ənd] [beɪkt] [fɜːst] .
The pie crust should be made and baked first .
这 馅饼 地壳 应该 是 制成 和 烘焙 第一的 .

派皮应该先做好并烤熟。

[ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [kən'sɪsts] [ɒv; əv][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd][ɒv; əv][ˌtuː'tuː] ['lemənz] , [sɪks] [egz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː]
The filling consists of juice and rind of 2 lemons , 6 eggs , 1 / 2
这 填充 由 的 汁 和 果皮 的 2 柠檬 , 6 鸡蛋 , 1 / 2
[paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
pound of sugar ,
磅 的 糖 ,

馅料由2个柠檬的汁和皮、6个鸡蛋、半磅糖组成。

[wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [smɔːl] [glɑːs] [ɒv; əv] ['brændi] , ['nʌtmeg] .
1 / 4 pound butter , small glass of brandy , nutmeg .
1 / 4 磅 黄油 , 小的 玻璃 的 白兰地 , 肉豆蔻 .

1/4磅黄油，一小杯白兰地，肉豆蔻。

[kriːm] , ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tə'geðə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː]['brændi] , ['nʌtmeg] , ['lemən] , [ænd; ənd] [ðen]
Cream , butter and sugar together ; add brandy , nutmeg , lemon , and then
奶油 , 黄油 和 糖 一起 ; 添加 白兰地 , 肉豆蔻 , 柠檬 , 和 然后
[egz] .
eggs .
鸡蛋 .

将奶油、黄油和糖混合在一起；加入白兰地、肉豆蔻、柠檬，然后加入鸡蛋。

[teɪk] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː][mɔː(r)] [egz] , [biːt] ['veri] [lait] [ænd; ənd][pʊt][ɒn][tɒp] .
Take the whites of 2 more eggs , beat very light and put on top .
拿 这 白人 的 2 更多的 鸡蛋 , 打 非常 光 和 放 在 顶部 .

再取2个鸡蛋的蛋白，轻轻打散，放在上面。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [wʌn] [lɑːdʒ] [paɪ] .
This will make one large pie .
这 将要 制作 一 大的 馅饼 .

这将做一个大馅饼。

[ə; eɪ][pleɪn] ['ɒrɪndʒ] [ɔː(r)] ['lemən] [paɪ] .
A Plain Orange or Lemon Pie .
一个 清楚的 橙子 或者 柠檬 馅饼 .

普通的橙子派或柠檬派。

[ðə; ði]['greɪtɪd][raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən][ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] , [sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] ,
The grated rind and juice of 1 lemon or orange , 6 tablespoons sugar ,
这 磨碎的 果皮 和 汁 的 1 柠檬 或者 橙子 , 6 汤匙 糖 ,

1个柠檬或橙子的磨碎皮和汁，6汤匙糖，

[wʌn][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn][kʌp] [mɪlk] , [jəʊk] [ɒv; əv][fɔːr] [egz] .
1 of flour , 1 cup milk , yolks of 4 eggs .
1 的 面粉 , 1 杯子 牛奶 , 蛋黄 的 4 鸡蛋 .

1份面粉，1杯牛奶，4个鸡蛋的蛋黄。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [ænd; ənd][mɪks]['ɪntuː][ðem; ðəm][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] ,
Beat the whites to a stiff froth , and mix into them 3 tablespoons sugar ,
打 这 白人 到 一个 僵硬的 泡沫 , 和 混合 进入 他们 3 汤匙 糖 ,

将蛋白打发至硬性发泡，然后加入3汤匙糖拌匀。

[wɪtʃ] [juː; jʊ][pʊt][ɒn][paɪ]['ɑːftə(r)] ['beɪkɪŋ] , [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [tuː; tə]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['delɪkət]
which you put on pie after baking , and return to oven for a delicate
哪个 你 放 在 馅饼 后 烘烤 , 和 返回 到 烤箱 为了 一个 精美的
['braʊnɪŋ] . [-]
browning . [59]
褐变 . [-]

烤好后放在馅饼上，再放回烤箱烤至表面略微焦黄。[59]

[kriːmz] .
CREAMS .
乳霜 .

乳霜。

['paɪnæp(ə)l] [kriːm] .
Pineapple Cream .
菠萝 奶油 .

菠萝奶油。

[wʌn] [smɔːl] [kæn; kən] ['greɪtɪd] ['paɪnæp(ə)l] , [wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
1 small can grated pineapple , 1 cup water , 1 of sugar .
1 小的 能 磨碎的 菠萝 , 1 杯子 水 , 1 的 糖 .

1 小罐菠萝碎，1 杯水，1 杯糖。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
Let it come to a boil .
让 它 来 到 一个 熬 .

让它沸腾。

[wʌn] ['pækɪdʒ] [ˌdʒelə'tiːn] [səʊkt] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,
1 package gelatine soaked in 1 cup cold water fifteen minutes ,
1 包裹 明胶 浸泡过 在 1 杯子 寒冷的 水 十五 分钟 ,

1 包明胶用 1 杯冷水浸泡 15 分钟，

[ðen] [pɔː(r)] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː] .
then pour 2 cups boiling water on it .
然后 倒 2 杯子 沸腾 水 在 它 .

然后倒入2杯沸水。

[pʊt] [ðɪs] [wɪð] [ðə; ði] ['paɪnæp(ə)l] [ænd; ənd] [bɔɪl] [wɪð] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] ['lemənz] .
Put this with the pineapple and boil with the juice of 2 lemons .
放 这 和 这 菠萝 和 熬 和 这 汁 的 2 柠檬 .

把这些和菠萝一起放进锅里，加入2个柠檬的汁一起煮。

[hæv; həv] ['redi] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] [egz] ['biːt(ə)n] [stɪf] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['grædʒuəli] [ɪn] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] .
Have ready the whites of 2 eggs beaten stiff , and pour gradually in the boiling mixture .
有 准备好 这 白人 的 2 鸡蛋 被打败 僵硬的 , 和 倒 逐步地 在 这 沸腾 混合物 .

将2个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡，然后慢慢倒入沸腾的混合物中。

[sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [wen] [kuːl] .
Serve with whipped cream when cool .
服务 和 鞭打 奶油 什么时候 凉爽的 .

冷却后佐以鲜奶油食用。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [meɪd] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] .
This should be made the day before using .
这 应该 是 制成 这 天 前 使用 .

应该在使用前一天制作。

['dʌtʃəs] [kriːm] .
Duchess Cream .
公爵夫人 奶油 .

公爵夫人奶油。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] [ˌtæpi'əʊkə] [səʊkt] ['əʊvə(r)] [naɪt] [ɪn] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ; [ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [dreɪn] ,
1 / 2 pint tapioca soaked over night in 1 / 2 pint of cold water ; in the morning drain ,
1 / 2 品脱 木薯 浸泡过 超过 夜晚 在 1 / 2 品脱 的 寒冷的 水 ; 在 这 早晨 流走 ,

半品脱木薯粉用半品脱冷水浸泡过夜；早上沥干水分。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [klɪə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

and cover with boiling water and cook till clear , stirring constantly .

和 覆盖 和 沸腾 水 和 厨师 直到 清除 , 搅拌 不断地 .

用沸水没过食材，不断搅拌，煮至清澈。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən] , [wʌn][kʌp]['greɪtɪd]['paɪnæp(ə)l] ,

Remove from fire , add juice of 1 lemon , 1 cup grated pineapple ,

消除 从 火 , 添加 汁 的 1 柠檬 , 1 杯子 磨碎的 菠萝 ,

从火上移开，加入1个柠檬的汁、1杯磨碎的菠萝，

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ðə; ði]['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] .

1 cup sugar and the beaten whites of 2 eggs .

1 杯子 糖 和 这 被打败 白人 的 2 鸡蛋 .

1 杯糖和 2 个鸡蛋的打发蛋白。

[sɜːv] [kəʊld] [wɪð] [kriːm] .

Serve cold with cream .

服务 寒冷的 和 奶油 .

冷食，佐以奶油。

['rʌʃ(ə)n] [kriːm] .

Russian Cream .

俄语 奶油 .

俄罗斯奶油。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][bɒks][ˌdʒelə'tiːn][tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] [ænd; ənd][θriː] [egz] .

1 / 2 box gelatine to 1 quart milk and 3 eggs .

1 / 2 盒子 明胶 到 1 夸脱 牛奶 和 3 鸡蛋 .

半盒明胶，1夸脱牛奶，3个鸡蛋。

[ðə; ði] [mɪlk] , [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] [ænd; ənd][ˌdʒelə'tiːn][ɑː(r); ə(r)] [pʊt] [tə'geðə(r)] [hɒt] [ɒn] [stəʊv] ,

The milk , yolks of eggs and gelatine are put together hot on stove ,

这 牛奶 , 蛋黄 的 鸡蛋 和 明胶 是 放 一起 热的 在 火炉 ,

将牛奶、蛋黄和明胶一起趁热放在炉子上加热。

[ænd; ənd][dʒʌst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['teɪkən] [ɒf] , [ðə; ði] ['waɪts] [ɑː(r); ə(r)] [stɜːd] [ɪn] .

and just as it is taken off , the whites are stirred in .

和 只是 作为 它 是 已采取 离开 , 这 白人 是 搅拌 在 .

就在蛋白被取出的瞬间，蛋白被搅拌进去。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd][məʊld][ˌaɪ 'tiː] . [-]

Add flavoring and mold it . [60]

添加 调味 和 模具 它 . [-]

加入调味料并塑形。[60]

['spæniʃ] [kriːm] .

Spanish Cream .

西班牙语 奶油 .

西班牙奶油。

[θriː] / [fɔːr][bɒks][ɒv; əv][ˌdʒelə'tiːn] [səʊkt] [sɒft] [ɪn] - / [ˌtuː'tuː][paɪnts] [mɪlk] ; [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] .

3 / 4 box of gelatine soaked soft in 11 / 2 pints milk ; bring to a boil .

3 / 4 盒子 的 明胶 浸泡过 柔软的 在 - / 2 品脱 牛奶 ; 带来 到 一个 熬 .

将 3/4 盒明胶用 1.5 品脱牛奶浸泡至软；煮沸。

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv][θriː] [egz] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] , [ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] [ə'gen] .

Stir in the beaten yolks of 3 eggs , 3 tablespoons sugar , then bring to a boil again .

搅拌 在 这 被打败 蛋黄 的 3 鸡蛋 , 3 汤匙 糖 , 然后 带来 到 一个 熬 再次 .

加入 3 个鸡蛋的打散蛋黄、3 汤匙糖，然后再次煮沸。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['faɪə(r)] .
Beat the whites to a stiff froth and stir in after removing from the fire .
打 这 白人 到 一个 僵硬的 泡沫 和 搅拌 在 后 移除 从 这 火 .

将蛋白打发至硬性发泡，离火后拌入。

['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] .
Flavor with vanilla .
味道 和 香草 .

加入香草调味。

[pɔː(r)][ɪn][ə; eɪ][məʊld][tuː; tə] [kuːl] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [kriːm] .
Pour in a mold to cool , and serve with cream .
倒 在 一个 模具 到 凉爽的 , 和 服务 和 奶油 .

倒入模具冷却后，佐以奶油食用。

['lemən] [kriːm] .
Lemon Cream .
柠檬 奶油 .

柠檬奶油。

[wʌn] [lɑːdʒ] ['lemən] , [fɔːr] [egz] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] , [θriː][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
1 large lemon , 4 eggs , 4 tablespoons sugar , 3 of water .
1 大的 柠檬 , 4 鸡蛋 , 4 汤匙 糖 , 3 的 水 .

1 个大柠檬，4 个鸡蛋，4 汤匙糖，3 汤匙水。

[biːt] [jəʊk] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd][ɒv; əv]['lemən] , [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Beat yolks and sugar , add juice and rind of lemon , and water .
打 蛋黄 和 糖 , 添加 汁 和 果皮 的 柠檬 , 和 水 .

将蛋黄和糖打发，加入柠檬汁、柠檬皮和水。

[let] ['sɪmə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
Let simmer till it thickens .
让 煨 直到 它 增厚 .

小火慢炖至浓稠。

[biːt] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] [stɪf] [wɪð] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] ['kʌstəd] [waɪl] [wɔːm] .
Beat whites of eggs stiff with 2 tablespoons of sugar , and stir into the custard while warm .
打 白人 的 鸡蛋 僵硬的 和 2 汤匙 的 糖 , 和 搅拌 进入 这 蛋奶冻 尽管 温暖的 .

将蛋清和 2 汤匙糖打发至硬性发泡，趁热拌入蛋奶糊中。

[bə'nɑːnə] [kriːm] .
Banana Cream .
香蕉 奶油 .

香蕉奶油。

[piːl] [ænd; ənd] [wɒʃ] [bə'nɑːnəz] .
Peel and wash bananas .
果皮 和 洗 香蕉 .

剥去香蕉皮，洗净香蕉。

[juːz] ['iːkwəl] [pɑːts] [ɒv; əv][bə'nɑːnəz][ænd; ənd] [swiːt] [kriːm] .
Use equal parts of bananas and sweet cream .
使用 平等的 部分 的 香蕉 和 甜的 奶油 .

香蕉和甜奶油用量相等。

[tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [ə'laʊ] [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
To 1 quart of the mixture allow 1 / 4 pound of sugar .
到 1 夸脱 的 这 混合物 允许 1 / 4 磅 的 糖 .

每1夸脱混合物中加入1/4磅糖。

[biːt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [kriːm] [ɪz] [lait] .
Beat all together till the cream is light .
打 全部 一起 直到 这 奶油 是 光 .

将所有材料一起搅拌至奶油颜色变浅。

[sʌm; səm][kən'sɪdə(r)][ˌaɪ 'tiː][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ,
Some consider it an improvement to add a few drops of vanilla ,
一些 考虑 它 一个 改进 到 添加 一个 很少 滴 的 香草 ,

有些人认为加几滴香草精会更好。

[ɔː(r)][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [kænd] ['paɪnæp(ə)l] .
or the juice of canned pineapple .
或者 这 汁 的 罐装 菠萝 .

或者罐装菠萝汁。

['kɒfi] [bə'veərɪən] [kriːm] .
Coffee Bavarian Cream .
咖啡 巴伐利亚 奶油 .

咖啡巴伐利亚奶油。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt] [rɪtʃ] [kriːm] [wɪpt] [lait] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['pækɪdʒ] [ˌdʒelə'tiːn] [səʊkt] [ɪn][wʌn]
1 / 2 pint rich cream whipped light , 1 / 2 package gelatine soaked in 1
1 / 2 品脱 富有的 奶油 鞭打 光 , 1 / 2 包裹 明胶 浸泡过 在 1
[kʌp] [mɪlk] ,
cup milk ,
杯子 牛奶 ,

半品脱浓奶油打发至轻盈，半包明胶浸泡在一杯牛奶中，

[wʌn] [lɑːdʒ] [kʌp] [strɒŋ] ['kɒfi] , [wʌn][kʌp] [waɪt] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] .
1 large cup strong coffee , 1 cup white sugar and whites of 2 eggs .
1 大的 杯子 强的 咖啡 , 1 杯子 白色的 糖 和 白人 的 2 鸡蛋 .

1 大杯浓咖啡，1 杯白砂糖和 2 个鸡蛋的蛋白。

[səʊk] [ðə; ði][ˌdʒelə'tiːn] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [sɒft] , [hæv; həv][ðə; ði] ['kɒfi] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] ,
Soak the gelatine until perfectly soft , have the coffee boiling hot ,
浸泡 这 明胶 直到 完美 柔软的 , 有 这 咖啡 沸腾 热的 ,

将吉利丁片浸泡至完全软化，咖啡烧至滚烫。

[ænd; ənd] [tɜːn] ['əʊvə(r)][ðə; ði][ˌdʒelə'tiːn][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
and turn over the gelatine and sugar .
和 转动 超过 这 明胶 和 糖 .

将明胶和糖翻面。

[streɪn] [ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] [ʌn'tɪl] ['pɑːtli] [stɪf] .
Strain and set away until partly stiff .
拉紧 和 放 离开 直到 部分 僵硬的 .

拧干后放置至半硬。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [wɪpt] [kriːm] ;
Beat the eggs to a stiff froth , and mix with the whipped cream ;
打 这 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 , 和 混合 和 这 鞭打 奶油 ;

将鸡蛋打发至硬性发泡，然后与打发的奶油混合；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][ˌdʒelə'tiːn] , ['mɪksɪŋ] ['θʌrəli] .
add to the gelatine , mixing thoroughly .
添加 到 这 明胶 , 混合 彻底 .

加入明胶中，充分搅拌。

[məʊld][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] . [-]
Mold and serve with whipped cream . [61]
模具 和 服务 和 鞭打 奶油 . [-]

塑形后配上鲜奶油即可食用。[61]

[bə'veərɪən] [kriːm] [wɪð] ['piːtʃɪz] .
Bavarian Cream with Peaches .
巴伐利亚 奶油 和 桃子 .

巴伐利亚桃子奶油。

[kʌt] - [faɪn] ['piːtʃɪz] , [ɔː(r)][ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [kænd] [wʌnz] , ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,
Cut 18 fine peaches , or a sufficient number of canned ones , into small pieces ,
切 - 美好的 桃子 , 或者 一个 充足的 数字 的 罐装 一个 , 进入 小的 件 ,

将18个上等桃子，或足够数量的罐装桃子，切成小块。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [wɪð] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
and boil with 1 / 2 pound of sugar .
和 熬 和 1 / 2 磅 的 糖 .

加入半磅糖一起煮。

[wen] [rɪ'djuːst] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['mɑːməleɪd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [kɔːs] [sɪv] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] /
When reduced to a marmalade press through a coarse sieve , then add 1 /
什么时候 减少 到 一个 果酱 按 通过 一个 粗 筛 , 然后 添加 1 /

[ˌtuː'tuː] ['pækɪdʒ] [dɪ'zɒlvd] [ˌdʒelə'tiːn] ,
2 package dissolved gelatine ,
2 包裹 溶解 明胶 ,

将果酱汁用粗筛过滤后，加入半包溶解的明胶。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['tʌmblə(r)][ɒv; əv] [kriːm] .
and a tumbler of cream .
和 一个 不倒翁 的 奶油 .

还有一杯奶油。

[stɜː(r)] [ðɪs] [wel] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [smuːð] , [ænd; ənd] [wen] [ə'baʊt] [set] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]
Stir this well to make it smooth , and when about set , add 1 pint of
搅拌 这 出色地 到 制作 它 光滑的 , 和 什么时候 关于 放 , 添加 1 品脱 的

[wɪpt] [kriːm] ,
whipped cream ,
鞭打 奶油 ,

充分搅拌至顺滑，待其快要凝固时，加入1品脱打发的奶油。

[ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][məʊld] .
and pour into a mold .
和 倒 进入 一个 模具 .

然后倒入模具。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] [stɪl] [pɹ'ɪtiɐ] [dɪʃ] [tuː; tə] [sɜːv] [hɑːf][ɔː(r)]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv] ['piːtʃɪz] ,
It makes a still prettier dish to serve half or quarter of peaches ,
它 制作 一个 仍然 更漂亮 盘子 到 服务 一半 或者 四分之一 的 桃子 ,

如果只用半个或四分之一的桃子，这道菜会更漂亮。

[hɑːf]['frəʊz(ə)n] , [ə'raʊnd] [ðə; ðiː] [kriːm] .
half frozen , around the cream .
一半 冷冻 , 大约 这 奶油 .

半冻着，奶油周围。

['ʃɑːlət] [rʌs] .
Charlotte Russe .
夏洛特 俄罗斯 .

夏洛特·鲁斯。

[wʌn][paɪnt] [kriːm] , [wɪpt] [lait] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [aʊns] [ˌdʒelə'tiːn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][wʌn] [gɪl] [ɒv; əv] [hɒt] [mɪlk] ,

1 pint cream , whipped light , 1 / 2 ounce gelatine dissolved in 1 gill of hot milk ,

1 品脱 奶油 , 鞭打 光 , 1 / 2 盎司 明胶 溶解 在 1 鳃 的 热的 牛奶 ,

1品脱鲜奶油，打发至轻盈；1/2盎司明胶溶于1加仑热牛奶中。

['waɪts] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] [egz] ['biːt(ə)n] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [wʌn] [smɔːl] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

whites of 2 eggs beaten to a stiff froth , 1 small teacup of powdered sugar .

白人 的 2 鸡蛋 被打败 到 一个 僵硬的 泡沫 , 1 小的 茶碗 的 粉末状 糖 .

将 2 个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡，加入 1 小杯糖粉。

['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] [ɔː(r)] ['lɪt(ə)l] ['ɑːmənd] .

Flavor with vanilla or little almond .

味道 和 香草 或者 小的 杏仁 .

可加入香草或少许杏仁调味。

[mɪks] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] [kriːm] , [egz] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] ,

Mix together the cream , eggs , sugar and flavoring ,

混合 一起 这 奶油 , 鸡蛋 , 糖 和 调味 ,

将奶油、鸡蛋、糖和调味料混合在一起。

[ænd; ənd] [biːt] [ɪn] [ðə; ði] [ˌdʒelə'tiːn] [ænd; ənd] [mɪlk] [wen] [kwaɪt] [kəʊld] .

and beat in the gelatine and milk when quite cold .

和 打 在 这 明胶 和 牛奶 什么时候 相当 寒冷的 .

待其完全冷却后，加入明胶和牛奶搅拌均匀。

[laɪn] [ə; eɪ] [məʊld] [wɪð] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [spʌndʒ] [keɪk] [ɔː(r)] ['leɪdi] ['fɪŋgəz] , [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] .

Line a mold with slices of sponge cake or lady fingers , and fill with the mixture .

线 一个 模具 和 切片 的 海绵 蛋糕 或者 女士 手指 , 和 充满 和 这 混合物 .

在模具底部铺上海绵蛋糕片或手指饼干片，然后倒入混合物。

[set] [ə'pɒn] [ðə; ði] [aɪs] [tuː; tə] [kuːl] .

Set upon the ice to cool .

放 之上 这 冰 到 凉爽的 .

放在冰上冷却。

[ʃæm'peɪn] ['dʒeli] .

Champagne Jelly .

香槟酒 果冻 .

香槟果冻。

[wʌn] [bɒks] [ˌdʒelə'tiːn] , [wʌn] [paɪnt] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paɪnt] ['ʃeri] ,

1 box gelatine , 1 pint boiling water , 1 / 2 pint cold water , 1 / 2 pint sherry ,

1 盒子 明胶 , 1 品脱 沸腾 水 , 1 / 2 品脱 寒冷的 水 , 1 / 2 品脱 雪利酒 ,

1盒明胶，1品脱沸水，0.5品脱冷水，0.5品脱雪利酒，

[wʌn] ['lemən] , [wʌn] [laɪm] , [θriː] / [fɔːr] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['es(ə)ns] ['sɪnəmən] .

1 lemon , 1 lime , 3 / 4 pound sugar , 1 teaspoon essence cinnamon .

1 柠檬 , 1 酸橙 , 3 / 4 磅 糖 , 1 茶匙 本质 肉桂 .

1 个柠檬，1 个青柠，3/4 磅糖，1 茶匙肉桂香精。

[səʊk] [ˌdʒeləˈtiːn][ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː][hɒt][ˈwɔːtə(r)] , [ˈʃʊɡə(r)] , [waɪn] , [ˈlemən][ænd; ənd][laɪm] ,
Soak gelatine in cold water , add hot water , sugar , wine , lemon and lime ,
浸泡 明胶 在 寒冷的 水 , 添加 热的 水 , 糖 , 葡萄酒 , 柠檬 和 酸橙 ,
[ænd; ənd][bɔɪl] [faɪv] [ˈmɪnɪts] .
and boil five minutes .
和 熬 五 分钟 .

将明胶浸泡在冷水中，加入热水、糖、葡萄酒、柠檬和青柠，煮沸五分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][paɪnt] [ʃæmˈpeɪn] [ænd; ənd] [streɪn] [twaɪs] .
Add 1 pint champagne and strain twice .
添加 1 品脱 香槟酒 和 拉紧 两次 .

加入1品脱香槟，过滤两次。

[ˈkɒfi] [ˈdʒeli] .
Coffee Jelly .
咖啡 果冻 .

咖啡果冻。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][bɒks][ˌdʒeləˈtiːn] [səʊkt] [ɪn][kəʊld] [ˈkɒfi] .
1 / 2 box gelatine soaked in cold coffee .
1 / 2 盒子 明胶 浸泡过 在 寒冷的 咖啡 .

半盒明胶浸泡在冷咖啡中。

[wen] [wel] [dɪˈzɒlvd] , [pɔː(r)][ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈkɒfi] , [ˈswiːtn] [tuː; tə] [-]
When well dissolved , pour in a pint of boiling coffee , sweeten to [62]
什么时候 出色地 溶解 , 倒 在 一个 品脱 的 沸腾 咖啡 , 甜味 到 [-]

充分溶解后，倒入一品脱沸腾的咖啡，加糖至[62]

[teɪst] , [ænd; ənd] [set] [əˈsaɪd] [tuː; tə] [kuːl] .
taste , and set aside to cool .
品尝 , 和 放 旁边 到 凉爽的 .

尝一下味道，然后放在一旁冷却。

[wen] [kwaɪt] [kəʊld] [ænd; ənd] [ˈɔːlməʊst] [ˈdʒelid] , [biːt] [ʌp] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈkʌmz] [ə; eɪ] [lait] [fəʊm] .
When quite cold and almost jellied , beat up till it becomes a light foam .
什么时候 相当 寒冷的 和 几乎 果冻 , 打 向上 直到 它 变成 一个 光 泡沫 .

当它非常冷且几乎呈凝胶状时，搅拌至变成轻盈的泡沫。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][məʊld][ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][aɪs] .
Pour into mold and place on ice .
倒 进入 模具 和 地方 在 冰 .

倒入模具，放在冰上。

[sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] . [-]
Serve with whipped cream . [63]
服务 和 鞭打 奶油 . [-]

佐以鲜奶油食用。[63]

[ˈpʊdɪŋz] .
PUDDINGS .
布丁 .

布丁。

[ˈbɜːlɪŋtən] [ˈpʊdɪŋ] .
Burlington Pudding .
伯灵顿 布丁 .

伯灵顿布丁。

[mɪks][wʌn] / [ˌtuː'tuː][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld] [mɪlk] [ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][wʌn][paɪnt]
Mix 1 / 2 cup of flour with a little cold milk and stir into 1 pint
混合 1 / 2 杯子 的 面粉 和 一个 小的 寒冷的 牛奶 和 搅拌 进入 1 品脱
[ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .
of boiling milk .
的 沸腾 牛奶 .

将 1/2 杯面粉与少量冷牛奶混合，然后搅拌到 1 品脱沸腾的牛奶中。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ]
Remove from the fire , and add 1 / 2 cup sugar and 2 large
消除 从 这 火 , 和 添加 1 / 2 杯子 糖 和 2 大的
['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ;
tablespoons of butter ;
汤匙 的 黄油 ;

从火上移开，加入 1/2 杯糖和 2 大汤匙黄油；

['ɔːlsəʊ][sɪks] [egz] , [ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] ['biːt(ə)n] ['seprətli] .
also 6 eggs , the whites and yolks beaten separately .
还 6 鸡蛋 , 这 白人 和 蛋黄 被打败 分别地 .

另外还需要6个鸡蛋，蛋清和蛋黄分别打散。

['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] [ɔː(r)]['lemən] , [ænd; ənd] [beɪk] [wʌn] - [hɑːf]['aʊə(r)][ɪn][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] .
Flavor with vanilla or lemon , and bake one - half hour in pan of hot water .
味道 和 香草 或者 柠檬 , 和 烤 一 - 一半 小时 在 平底锅 的 热的 水 .

加入香草或柠檬调味，放入装有热水的烤盘中烘烤半小时。

[sɜːv] [wɪð] [waɪn] [sɔːs] .
Serve with wine sauce .
服务 和 葡萄酒 酱 .

佐以葡萄酒酱汁。

[fɪg] ['pʊdɪŋ] .
Fig Pudding .
如图 布丁 .

无花果布丁。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [bred] [krʌmz] , [wʌn][ɒv; əv] ['kʌrənts] , [wʌn][ɒv; əv] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] , [wʌn][ɒv; əv] [fɪgz] ,
2 cups bread crumbs , 1 of currants , 1 of chopped raisins , 1 of figs ,
2 杯子 面包 面包屑 , 1 的 醋栗 , 1 的 切碎 葡萄干 , 1 的 无花果 ,

2 杯面包屑，1 杯黑加仑干，1 杯切碎的葡萄干，1 杯无花果，

[wʌn][ɒv; əv]['suːɪt; 'sjuːɪt] , [θriː] [egz] , [wel] - ['biːt(ə)n] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk] , [wʌn][ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .
1 of suet , 3 eggs , well - beaten , 2 cups milk , 1 of brown sugar .
1 的 羊脂 , 3 鸡蛋 , 出色地 - 被打败 , 2 杯子 牛奶 , 1 的 棕色的 糖 .

1块牛油，3个打散的鸡蛋，2杯牛奶，1块红糖。

[stiːm] [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Steam four hours .
蒸汽 四 小时 .

蒸汽蒸煮四小时。

['pænkeɪk] [wɪð] [fruːt] .
Pancake with Fruit .
饼子 和 水果 .

水果煎饼。

[teɪk] [fɔːr] [egz] , [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] [ɔː(r)] [rɪtʃ] [mɪlk] ,
Take 4 eggs , a cup of cream or rich milk ,
拿 4 鸡蛋 , 一个 杯子 的 奶油 或者 富有的 牛奶 ,

取4个鸡蛋，一杯奶油或浓牛奶，

[ænd; ənd]['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætə(r)] .
and flour enough to make a thin batter .
和 面粉 足够的 到 制作 一个 薄的 连击 .

加入足够的面粉，调成稀面糊。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [faɪn] ['ʃʊɡə(r)][ænd; ənd] ['nʌtmeɡ] .
Add a little fine sugar and nutmeg .
添加 一个 小的 美好的 糖 和 肉豆蔻 .

加入少许细砂糖和肉豆蔻。

['bʌtə(r)][ðə; ði] ['ɡrɪdl] [ænd; ənd] [tɜːn] [ðə; ði]['bætə(r)][ɒn] .
Butter the griddle and turn the batter on .
黄油 这 烤盘 和 转动 这 连击 在 .

在煎锅上抹上黄油，然后倒入面糊。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [spred] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz][ə; eɪ] ['kɒmən] ['dɪnə(r)] [pleɪt] .
Let it spread as large as a common dinner plate .
让 它 传播 作为 大的 作为 一个 常见的 晚餐 盘子 .

让它摊开到普通餐盘那么大。

[wen] [dʌn] [ɒn][wʌn][saɪd] , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] , [æz; əz][ə; eɪ]['pænkeɪk] .
When done on one side , turn it , as a pancake .
什么时候 完毕 在 一 边 , 转动 它 , 作为 一个 饼子 .

一面煎好后，翻面，像煎饼一样。

[hæv; həv][sʌm; səm][naɪs] [prɪ'zɜːvz] , [ænd; ənd] [spred] ['əʊvə(r)] ['kwɪkli] .
Have some nice preserves , and spread over quickly .
有 一些 好的 果酱 , 和 传播 超过 迅速地 .

准备一些美味的果酱，迅速涂抹开来。

[rəʊl][ðə; ði] [keɪk] [ʌp] , [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] , [sɪft] [ɒn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['paʊdəd] ['ʃʊɡə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] ,
Roll the cake up , place on a flat dish , sift on a little powdered sugar and cinnamon ,
卷 这 蛋糕 向上 , 地方 在 一个 平坦的 盘子 , 筛 在 一个 小的 粉末状 糖 和 肉桂 ,

将蛋糕卷起来，放在平盘上，筛上少许糖粉和肉桂粉。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] , [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
a little butter , if you wish , and serve hot .
一个 小的 黄油 , 如果 你 希望 , 和 服务 热的 .

如果喜欢，可以加一点黄油，趁热食用。

[biː; bi]['keəf(ə)l][ænd; ənd][nɒt] [meɪk] [ðə; ði]['bætə(r)] [tuː] [θɪn] . [-]
Be careful and not make the batter too thin . [64]
是 小心 和 不是 制作 这 连击 也 薄的 . [-]

注意不要把面糊调得太稀。[64]

['strɔːbəri] ['kʌstəd] .
Strawberry Custard .
草莓 蛋奶冻 .

草莓卡仕达酱。

[wʌn][kʌp]['ʃʊɡə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [jəʊk] [ɒv; əv][faɪv] [eɡz] , [waɪt] [ɒv; əv][wʌn] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
1 cup sugar , 1 quart milk , yolks of 5 eggs , white of 1 , and vanilla .
1 杯子 糖 , 1 夸脱 牛奶 , 蛋黄 的 5 鸡蛋 , 白色的 的 1 , 和 香草 .

1 杯糖，1 夸脱牛奶，5 个蛋黄，1 个蛋白，以及香草精。

[let] [ðə; ði] [mɪlk] [bɔɪl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [eɡz] [ænd; ənd]['ʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd] [let] [kuːl] .
Let the milk boil , then add eggs and sugar , and let cool .
让 这 牛奶 熬 , 然后 添加 鸡蛋 和 糖 , 和 让 凉爽的 .

将牛奶煮沸，然后加入鸡蛋和糖，放凉。

[krʌʃ] [ænd; ənd] [streɪn] [wʌn] [paɪnt] ['strɔːb(ə)riz] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv] [fɔːr] [egz] , ['biːt(ə)n] [stɪf] .

Crush and strain 1 pint strawberries , 2 tablespoons sugar and whites of 4 eggs , beaten stiff .

压碎 和 拉紧 1 品脱 草莓 , 2 汤匙 糖 和 白人 的 4 鸡蛋 , 被打败 僵硬的 .

将 1 品脱草莓、2 汤匙糖和 4 个打发至硬性的鸡蛋清捣碎并过滤。

[pleɪs] [ðə; ði] ['kʌstəd] [ɪn] ['glɑːsɪz] , [ə'baʊt] [hɑːf] [fʊl] ,

Place the custard in glasses , about half full ,

地方 这 蛋奶冻 在 眼镜 , 关于 一半 满的 ,

将蛋奶糊倒入玻璃杯中，约半杯即可。

[ðen] [fɪl] ['glɑːsɪz] [wɪð] ['strɔːbəri] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] , ['biːt(ə)n] [tə'geðə(r)] .

then fill glasses with strawberry juice and the whites of eggs , beaten together .

然后 充满 眼镜 和 草莓 汁 和 这 白人 的 鸡蛋 , 被打败 一起 .

然后将草莓汁和打散的蛋清倒入杯中。

['ɒrɪndʒ] [fləʊt] .

Orange Float .

橙子 漂浮 .

橙汁汽水。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [dʒuːs] [ænd; ənd] [pʌlp] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] ['lemənz] [ænd; ənd] [wʌn] ['kɒfi] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .

1 quart of water , juice and pulp of 2 lemons and 1 coffee cup of sugar .

1 夸脱 的 水 , 汁 和 纸浆 的 2 柠檬 和 1 咖啡 杯子 的 糖 .

1夸脱水，2个柠檬的汁和果肉，1咖啡杯糖。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] , [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] ['tiːspuːn] [kɔːn] [stɑːtʃ] .

When boiling hot , add 4 teaspoons corn starch .

什么时候 沸腾 热的 , 添加 4 茶匙 玉米 淀粉 .

水烧开后，加入 4 茶匙玉米淀粉。

[bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Boil fifteen minutes , stirring constantly .

熬 十五 分钟 , 搅拌 不断地 .

煮沸十五分钟，不断搅拌。

[wen] [kəʊld] , [pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['ɒrɪndʒɪz] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [slaɪst] .

When cold , pour this over four or five oranges , which have been sliced .

什么时候 寒冷的 , 倒 这 超过 四 或者 五 橙子 , 哪个 有 到过 切片 .

冷却后，将酱汁淋在四五个切好的橙子上。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [θriː] [egz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , ['swiːtn] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] ,

Beat the whites of 3 eggs to a stiff froth , sweeten and flavor ,

打 这 白人 的 3 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 , 甜味 和 味道 ,

将3个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡，加糖调味。

[ænd; ənd] [pleɪs] [lɑːdʒ] ['spuːnful] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fləʊt] .

and place large spoonfuls over the top of the float .

和 地方 大的 一勺 超过 这 顶部 的 这 漂浮 .

然后将大勺酱料放在漂浮物顶部。

[kɪs] ['pʊdɪŋ] .

Kiss Pudding .

吻 布丁 .

吻布丁。

[wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kɔːn] [stɑːtʃ] , [jəʊk] [ɒv; əv][fɔːr] [egz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 quart milk , 3 tablespoons corn starch , yolks of 4 eggs , 1 / 2 cup sugar
1 夸脱 牛奶 , 3 汤匙 玉米 淀粉 , 蛋黄 的 4 鸡蛋 , 1 / 2 杯子 糖
, [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .
, a little salt .
, 一个 小的 盐 .

1夸脱牛奶，3汤匙玉米淀粉，4个鸡蛋的蛋黄，1/2杯糖，少许盐。

[pʊt] [pɑːt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ɒn][tuː; tə] [bɔɪl] .
Put part of milk , salt and sugar on to boil .
放 部分 的 牛奶 , 盐 和 糖 在 到 熬 .

将一部分牛奶、盐和糖放入锅中煮沸。

[dɪ'zɒlv] [kɔːn] [stɑːtʃ] [ɪn][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv] [mɪlk] , [stɜː(r)]['ɪntuː] [mɪlk] , [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] ,
Dissolve corn starch in remainder of milk , stir into milk , and while boiling ,
溶解 玉米 淀粉 在 余 的 牛奶 , 搅拌 进入 牛奶 , 和 尽管 沸腾 ,
[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [jəʊk] .
add the yolks .
添加 这 蛋黄 .

将玉米淀粉溶于剩余的牛奶中，搅拌均匀后倒入牛奶中，煮沸后加入蛋黄。

['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] .
Flavor with vanilla .
味道 和 香草 .

加入香草调味。

['frɒstɪŋ] . — ['waɪts] [ɒv; əv][fɔːr] [egz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , ['fleɪvə(r)] [wɪð] ['lemən] , [spred] [ɒn]
Frosting . — Whites of 4 eggs , 1 / 2 cup sugar , flavor with lemon , spread on
糖霜 . — 白人 的 4 鸡蛋 , 1 / 2 杯子 糖 , 味道 和 柠檬 , 传播 在
['pʊdɪŋ] ,
pudding ,
布丁 ,

糖霜——4个鸡蛋的蛋白，1/2杯糖，用柠檬汁调味，涂抹在布丁上。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [braʊn] .
and put in oven to brown .
和 放 在 烤箱 到 棕色的 .

放入烤箱烤至金黄色。

[seɪv] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['frɒstɪŋ] [tuː; tə] ['mɔɪsn] [tɒp] ; [ðen] [pʊt] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] [tuː; tə] [gɪv] [ə'pɪərəns]
Save a little frosting to moisten top ; then put grated cocoanut to give appearance
节省 一个 小的 糖霜 到 濡 顶部 ; 然后 放 磨碎的 椰子 到 给 外貌
[ɒv; əv] [snəʊ] .
of snow .
的 雪 .

留少许糖霜润湿蛋糕顶部；然后撒上椰蓉，营造出雪的质感。

['bætə(r)] ['pʊdɪŋ] .
Batter Pudding .
连击 布丁 .

面糊布丁。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] , ['skɔːldɪd] , [stɜː(r)][ɪn][wʌn] ['teɪblspuːn] [kɔːn] [stɑːtʃ] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ɒv; əv]
1 pint of milk , scalded , stir in 1 tablespoon corn starch and 2 of
1 品脱 的 牛奶 , 烫伤 , 搅拌 在 1 汤匙 玉米 淀粉 和 2 的
['flaʊə(r)] ,
flour ,
面粉 ,

1品脱牛奶，煮沸后，加入1汤匙玉米淀粉和2汤匙面粉搅拌均匀。

[mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk] , [-]
mixed with a little cold milk , [65]
混合 和 一个 小的 寒冷的 牛奶 , [-]

加入少量冷牛奶[65]

[biːt] [fɔːr] [egz] ([jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts] ['seprətli]) , [ænd; ənd] , [wen] [ðə; ði]['bætə(r)][ɪz][kəʊld] ,
beat 4 eggs (yolks and whites separately) , and , when the batter is cold ,
打 4 鸡蛋 (蛋黄 和 白人 分别地) , 和 , 什么时候 这 连击 是 寒冷的 ,

将4个鸡蛋打散（蛋黄和蛋白分别打散），待面糊冷却后，

[stɜː(r)][ɪn][fɜːst] [jəʊk] , [ðen] ['waɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .
stir in first yolks , then whites , and bake three quarters of an hour .
搅拌 在 第一的 蛋黄 , 然后 白人 , 和 烤 三 四分之一 的 一个 小时 .

先拌入蛋黄，再拌入蛋白，烘烤四十五分钟。

[sɔːs] . — [wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , ['biːt(ə)n][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [pʊt]['əʊvə(r)]
Sauce . — 1 cup sugar , 1 / 2 of butter , beaten to a cream , put over
酱 . — 1 杯子 糖 , 1 / 2 的 黄油 , 被打败 到 一个 奶油 , 放 超过
[tiː] - ['ket(ə)l] ,
tea - kettle ,
茶 - 壶 ,

酱汁——1杯糖，1/2杯黄油，打发至奶油状，放在茶壶上加热。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt] [wɪpt] [kriːm] , [ænd; ənd]['fleɪvə(r)] [wɪð] ['brændi] .
and stir in 1 / 2 pint whipped cream , and flavor with brandy .
和 搅拌 在 1 / 2 品脱 鞭打 奶油 , 和 味道 和 白兰地 .

加入 1/2 品脱鲜奶油，并用白兰地调味。

['suːɪt; 'sjuːɪt] ['pʊdɪŋ] — [nəʊ] . [wʌn] .
Suet Pudding — No . 1 .
羊脂 布丁 — 不 . 1 .

牛油布丁——1号。

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [wʌn][ɒv; əv]['reɪzɪnz] , [wʌn][ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn][ɒv; əv] [mɪlk] ,
1 cup chopped suet , 1 of raisins , 1 of molasses , 1 of milk ,
1 杯子 切碎 羊脂 , 1 的 葡萄干 , 1 的 糖蜜 , 1 的 牛奶 ,

1 杯切碎的牛油，1 杯葡萄干，1 杯糖蜜，1 杯牛奶，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['səʊdə] , [ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv][sɔːlt] .
1 / 2 teaspoon soda , and 1 of salt .
1 / 2 茶匙 苏打 , 和 1 的 盐 .

1/2茶匙小苏打，1茶匙盐。

[stɜː(r)] [kwaɪt] [θɪk] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn][ə; eɪ][bæg] [θriː] ['aʊəz] .
Stir quite thick with flour , and boil in a bag three hours .
搅拌 相当 厚的 和 面粉 , 和 熬 在 一个 包 三 小时 .

将面粉搅拌至浓稠，然后放入袋子中煮三个小时。

[sɜːv] [wɪð] [waɪn] [sɔːs] .
Serve with wine sauce .
服务 和 葡萄酒 酱 .

佐以葡萄酒酱汁。

['suːɪt; 'sjuːɪt] ['pʊdɪŋ] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Suet Pudding — No . 2 .
羊脂 布丁 — 不 . 2 .

牛油布丁——2号。

[wʌn][paɪnt] ['paʊdəd] [bred] [krʌmz] , [ˌtuː'tuː][paɪnts] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] , [pɔː] [ɒn][tuː; tə][ðə; ði] [bred] ,
1 pint powdered bread crumbs , 2 pints boiling milk , poured on to the bread ,
1 品脱 粉末状 面包 面包屑 , 2 品脱 沸腾 牛奶 , 倾倒 在 到 这 面包 ,

将1品脱面包屑粉和2品脱沸牛奶倒在面包上。

[θriː] [egz] , [wʌn] [kʌp] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [fruːt] [tuː; tə] [teɪst] , [wʌn] [waɪn] - [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ɔː(r)] ['brændi] ,
3 eggs , 1 cup suet , fruit to taste , 1 wine - glass of sherry or brandy ,
3 鸡蛋 , 1 杯子 羊脂 , 水果 到 品尝 , 1 葡萄酒 - 玻璃 的 雪利酒 或者 白兰地 ,

3个鸡蛋，1杯牛油，适量水果，1杯雪利酒或白兰地，

[ænd; ənd] [spaɪs] [tuː; tə] [teɪst] .
and spice to taste .
和 香料 到 品尝 .

根据个人口味加入香料。

[tuː; tə] [biː; bi] ['iːt(ə)n] [wɪð] [sɔːs] .
To be eaten with sauce .
到 是 吃 和 酱 .

需蘸酱食用。

['suːɪt; 'sjuːɪt] ['pʊdɪŋ] — [nəʊ] . [θriː] .
Suet Pudding — No . 3 .
羊脂 布丁 — 不 . 3 .

牛油布丁——3号。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [tʃɒpt] [bred] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [tʃɒpt] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [mə'læsɪz] , [wʌn] [eg] ,
2 cups chopped bread , 1 / 2 cup chopped suet , 1 / 2 cup molasses , 1 egg ,
2 杯子 切碎 面包 , 1 / 2 杯子 切碎 羊脂 , 1 / 2 杯子 糖蜜 , 1 蛋 ,

2 杯切碎的面包，1/2 杯切碎的牛油，1/2 杯糖蜜，1 个鸡蛋，

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] , [wʌn] [ɒv; əv] [mɪlk] , [wɪð] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['səʊdə] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ,
1 cup chopped raisins , 1 of milk , with 1 / 2 teaspoon soda dissolved in it ,
1 杯子 切碎 葡萄干 , 1 的 牛奶 , 和 1 / 2 茶匙 苏打 溶解 在 它 ,

1 杯切碎的葡萄干，1 杯牛奶，牛奶中溶解了 1/2 茶匙小苏打，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [kləʊvz] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] [meɪs] .
1 / 2 teaspoon cloves , 1 teaspoon cinnamon , a little salt and mace .
1 / 2 茶匙 丁香 , 1 茶匙 肉桂 , 一个 小的 盐 和 锤 .

1/2 茶匙丁香，1 茶匙肉桂，少许盐和肉豆蔻。

[bɔɪl] [tuː] ['aʊəz] [ɪn] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] - ['bɔɪlə(r)] .
Boil two hours in a pudding - boiler .
熬 二 小时 在 一个 布丁 - 锅炉 .

在布丁锅中煮两个小时。

[tuː; tə] [biː; bi] ['iːt(ə)n] [wɪð] [hɒt] [ɔː(r)] [hɑːd] [sɔːs] .
To be eaten with hot or hard sauce .
到 是 吃 和 热的 或者 难的 酱 .

需搭配辛辣酱汁食用。

[pɔː(r); pʊə(r)] [mænz] ['pʊdɪŋ] .
Poor Man's Pudding .
贫穷的 男人的 布丁 .

穷人的布丁。

[wʌn] [kʌp] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [wʌn] [ɒv; əv] [mɪlk] , [wʌn] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] , [fɔːr] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
1 cup suet , 1 of milk , 1 of molasses , 2 of raisins , 4 of flour ,
1 杯子 羊脂 , 1 的 牛奶 , 1 的 糖蜜 , 2 的 葡萄干 , 4 的 面粉 ,

1 杯牛油，1 杯牛奶，1 杯糖蜜，2 杯葡萄干，4 杯面粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ˌsælə'reɪtəs] .
1 teaspoon saleratus .
1 茶匙 萨勒拉图斯 .

1茶匙盐酸盐。

[stiːm] [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Steam four hours .
蒸汽 四 小时 .

蒸汽蒸煮四小时。

[sɜːv] [wɪð] [rɪtʃ] [sɔːs] . [-]
Serve with rich sauce . [66]
服务 和 富有的 酱 . [-]

佐以浓郁的酱汁。[66]

[pɔː(r); pʊə(r)] [mænz] [raɪs] ['pʊdɪŋ] .
Poor Man's Rice Pudding .
贫穷的 男人的 米 布丁 .

穷人版米布丁。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [raɪs] , [wʌn] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['sɔːltˌspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
1 quart of milk , 1 tablespoon rice , 1 of sugar , 1 / 2 saltspoon of salt .
1 夸脱 的 牛奶 , 1 汤匙 米 , 1 的 糖 , 1 / 2 盐匙 的 盐 .

1夸脱牛奶，1汤匙米，1汤匙糖，1/2汤匙盐。

[beɪk] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] [wʌns] [ɔː(r)] [twaɪs] .
Bake slowly , stirring once or twice .
烤 缓慢地 , 搅拌 一次 或者 两次 .

小火慢烤，中途搅拌一两次。

['ɪndiən] ['pʊdɪŋ] .
Indian Pudding .
印度 布丁 .

印度布丁。

[wʌn] [paɪnt] [mɪlk] , [bɔɪld] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [miːl] ,
1 pint milk , boiled , and stir in while boiling 2 tablespoons meal ,
1 品脱 牛奶 , 煮沸 , 和 搅拌 在 尽管 沸腾 2 汤匙 一顿饭 ,

1品脱牛奶煮沸，煮沸时加入2汤匙面粉搅拌。

[wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
with a little salt and a piece of butter .
和 一个 小的 盐 和 一个 片 的 黄油 .

加一点盐和一小块黄油。

['bʌtə(r)] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] .
Butter dish and bake .
黄油 盘子 和 烤 .

在盘子里放黄油，然后烘烤。

[bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [kəʊld] [mɪlk] .
Before baking , add 1 cup cold milk .
前 烘烤 , 添加 1 杯子 寒冷的 牛奶 .

烘烤前，加入1杯冷牛奶。

['krækə(r)] ['pʊdɪŋ] .
Cracker Pudding .
饼干 布丁 .

饼干布丁。

[θriː] ['bɒstən] ['krækəz] , [rəʊld] [faɪn] , [θriː] [egz] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] .
3 Boston crackers , rolled fine , 3 eggs , 3 tablespoons sugar .
3 波士顿 饼干 , 滚动 美好的 , 3 鸡蛋 , 3 汤匙 糖 .

3块波士顿饼干，擀成薄片，3个鸡蛋，3汤匙糖。

[sɔːlt] [ænd; ənd] [spaɪs] [tuː; tə] [teɪst] .
Salt and spice to taste .
盐 和 香料 到 品尝 .

根据口味加入盐和香料。

[pɔː(r)] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] [ɒn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['krækəz] .
Pour 1 quart of boiling milk on to the crackers .
倒 1 夸脱 的 沸腾 牛奶 在 到 这 饼干 .

将1夸脱沸牛奶倒在饼干上。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] , [egz] [ænd; ənd] [spaɪs] .
Add the sugar , eggs and spice .
添加 这 糖 , 鸡蛋 和 香料 .

加入糖、鸡蛋和香料。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [dɪʃ] .
Pour into a buttered dish .
倒 进入 一个 涂黄油的 盘子 .

倒入抹了黄油的盘子中。

[beɪk] [wʌn] - [hɑːf] ['aʊə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['aɪðə(r)] [hɑːd] [ɔː(r)] ['lɪkwɪd] [sɔːs] .
Bake one - half hour , and serve with either hard or liquid sauce .
烤 一 - 一半 小时 , 和 服务 和 任何一个 难的 或者 液体 酱 .

烤制半小时，可搭配硬酱或液体酱汁食用。

['lemən] [bred] ['pʊdɪŋ] .
Lemon Bread Pudding .
柠檬 面包 布丁 .

柠檬面包布丁。

[wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] ['kɒfi] [kʌps] [bred] [krʌmz] , [wʌn] [ɒv; əv] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtə(r)] ,
1 quart milk , 2 coffee cups bread crumbs , 1 of white sugar , 1 / 2 cup butter ,
1 夸脱 牛奶 , 2 咖啡 杯子 面包 面包屑 , 1 的 白色的 糖 , 1 / 2 杯子 黄油 ,

1夸脱牛奶，2咖啡杯面包屑，1份白砂糖，1/2杯黄油，

[fɔːr] [egz] , [ðə; ði] [dʒuːs] [ænd; ənd] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən] .
4 eggs , the juice and 1 / 2 the grated rind of 1 lemon .
4 鸡蛋 , 这 汁 和 1 / 2 这 磨碎的 果皮 的 1 柠檬 .

个鸡蛋，1 个柠檬的汁和 1/2 个磨碎的柠檬皮。

[səʊk] [ðə; ði] [bred] [ɪn] [ðə; ði] [mɪlk] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [jəʊk] [wɪð] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ,
Soak the bread in the milk , then add the beaten yolks with the butter and sugar ,
浸泡 这 面包 在 这 牛奶 , 然后 添加 这 被打败 蛋黄 和 这 黄油 和 糖 ,

将面包浸泡在牛奶中，然后加入打散的蛋黄、黄油和糖。

[rʌbd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ; ['ɔːlsəʊ] [ðə; ði] ['lemən] .
rubbed to a cream ; also the lemon .
摩擦 到 一个 奶油 ; 还 这 柠檬 .

揉搓成乳霜状；还有柠檬。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [dɪʃ] [ʌn'tɪl] [fɜːm] [ænd; ənd] ['slaɪtli] [braʊn] .
Bake in a buttered dish until firm and slightly browned .
烤 在 一个 涂黄油的 盘子 直到 公司 和 轻微地 棕色 .

在涂抹了黄油的烤盘中烘烤至变硬并略呈棕色。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [wɪð] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊɡə(r)] ,
Beat the whites to a stiff froth , with 3 tablespoons of powdered sugar ,
打 这 白人 到 一个 僵硬的 泡沫 , 和 3 汤匙 的 粉末状 糖 ,
[ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [wɪð] ['lemən] .
and flavor with lemon .
和 味道 和 柠檬 .

将蛋白打发至硬性发泡，加入 3 汤匙糖粉，并用柠檬调味。

[spred] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [wen] [beɪkt] , [ænd; ənd] [braʊn] ['slaɪtli] ; [ðen] [sɪft] ['ʃʊɡə(r)] ['əʊvə(r)]
Spread over the pudding when baked , and brown slightly ; then sift sugar over
传播 超过 这 布丁 什么时候 烘焙 , 和 棕色的 轻微地 ; 然后 筛 糖 超过
[ˌaɪ 'tiː] .
it .
它 .

烤好后，将混合物涂抹在布丁上，略微烤至棕色；然后筛上一层糖。

[iːt] [kəʊld] .
Eat cold .
吃 寒冷的 .

冷食。

['ɒrɪndʒ] ['pʊdɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .
Orange pudding may be made in the same way .
橙子 布丁 可能 是 制成 在 这 相同的 方式 .

橙子布丁也可以用同样的方法制作。

[dɛl'mɑnɪkoʊ] ['pʊdɪŋ] .
Delmonico Pudding .
德尔莫尼科 布丁 .

德尔莫尼克布丁。

[wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] ,
1 quart milk , piece of butter size of a walnut ,
1 夸脱 牛奶 , 片 的 黄油 尺寸 的 一个 核桃 ,

1夸脱牛奶，一块核桃大小的黄油，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kɔːn] [stɑːtʃ] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] , [-]
3 tablespoons corn starch dissolved in a little milk , [67]
3 汤匙 玉米 淀粉 溶解 在 一个 小的 牛奶 , [-]

3 汤匙玉米淀粉溶于少量牛奶中，[67]

[jəʊk] [ɒv; əv] [fɔːr] [egz] , [sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [waɪt] ['ʃʊɡə(r)] .
yolks of 4 eggs , 6 tablespoons white sugar .
蛋黄 的 4 鸡蛋 , 6 汤匙 白色的 糖 .

4个鸡蛋的蛋黄，6汤匙白砂糖。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Boil all together .
熬 全部 一起 .

将所有材料一起煮沸。

[wen] [dʌn] , [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [set] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [waɪl] ['biːtɪŋ] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv]
When done , place in a dish , and set in the oven while beating the whites of
什么时候 完毕 , 地方 在 一个 盘子 , 和 放 在 这 烤箱 尽管 殴打 这 白人 的
[egz] ,
eggs ,
鸡蛋 ,

完成后，将其放入盘中，放入烤箱，同时打发蛋清。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ diː ˈdiː][θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊɡə(r)] .
to which add 3 tablespoons powdered sugar .
到 哪个 添加 3 汤匙 粉末状 糖 .

加入3汤匙糖粉。

[ˈfleɪvə(r)] [wɪð] [vəˈnɪlə] .
Flavor with vanilla .
味道 和 香草 .

加入香草调味。

[spred] [ðə; ði] [ˈbiːt(ə)n] [ˈwaɪts] [ɒv; əv] [eɡz] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [ˈpʊdɪŋ] , [ænd; ənd] [rɪˈtɜːn] [tuː; tə] [ˈʌv(ə)n] ,
Spread the beaten whites of eggs over the pudding , and return to oven ,
传播 这 被打败 白人 的 鸡蛋 超过 这 布丁 , 和 返回 到 烤箱 ,
[tuː; tə] [ˈslaɪtli] [braʊn] .
to slightly brown .
到 轻微地 棕色的 .

将打发的蛋白涂抹在布丁上，然后放回烤箱，烤至略呈棕色。

[ˈɪŋɡlɪʃ] [plʌm] [ˈpʊdɪŋ] — [nəʊ] . [wʌn] .
English Plum Pudding — No . 1 .
英语 李子 布丁 — 不 . 1 .

英式李子布丁——第一名。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈsiːdɪd] [ˈreɪzɪnz] , [seɪm] [ɒv; əv] [ˈkʌrənts] , [wel] [wɒʃt] [ænd; ənd] [draɪd] ,
1 / 2 pound of seeded raisins , same of currants , well washed and dried ,
1 / 2 磅 的 播种 葡萄干 , 相同的 的 醋栗 , 出色地 洗过 和 干燥 ,

半磅带籽葡萄干，半磅黑加仑干，洗净晾干。

[ˈɡreɪtɪd] [raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ˌtuːˈtuː] [ˈɒrɪndʒɪz] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ə; eɪ] [ˈnʌtmeɡ] [ˈɡreɪtɪd] , [wʌn]
grated rind and juice of 2 oranges , 1 / 2 a nutmeg grated , 1
磨碎的 果皮 和 汁 的 2 橙子 , 1 / 2 一个 肉豆蔻 磨碎的 , 1
[ˈteɪblspuːn] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ˈsɪnəmən] ,
tablespoon each of cinnamon ,
汤匙 每个 的 肉桂 ,

2个橙子的磨碎的皮和汁，半个磨碎的肉豆蔻，1汤匙肉桂粉，

[kləʊvz] [ænd; ənd] [ˈɔːlspaɪs] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːn] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]
cloves and allspice , 1 / 2 a teaspoon of salt , 1 / 2 a pound of
丁香 和 多香果 , 1 / 2 一个 茶匙 的 盐 , 1 / 2 一个 磅 的
[ˈʃʊɡə(r)] ,
sugar ,
糖 ,

丁香和多香果，半茶匙盐，半磅糖，

[wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈsɪtrən] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈsuːɪt; ˈsjuːɪt] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [ɒv; əv]
1 / 4 pound of citron , 1 / 2 pound of suet , 1 / 2 pound of
1 / 4 磅 的 香橼 , 1 / 2 磅 的 羊脂 , 1 / 2 磅 的
[bred] [krʌmz] ,
bread crumbs ,
面包 面包屑 ,

1/4磅香橼，1/2磅牛油，1/2磅面包屑，

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ɒv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɪks] [wel] -
1 / 2 pound of flour , 1 teaspoon of baking powder and 6 well -
1 / 2 磅 的 面粉 , 1 茶匙 的 烘烤 粉末 和 6 出色地 -
[ˈbiːt(ə)n] [eɡz] .
beaten eggs .
被打败 鸡蛋 .

1/2磅面粉，1茶匙泡打粉和6个打散的鸡蛋。

[tʃɒp] [ðə; ði]['suːɪt; 'sjuːɪt] ['veri] [faɪn] , ['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [skɪn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ,
Chop the suet very fine , after removing the skin , and put it ,
劈 这 羊脂 非常 美好的 , 后 移除 这 皮肤 , 和 放 它 ,

去皮后，将牛油切成非常细的碎末，放入……

[tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [bred] [krʌmz] , ['ɪntuː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [bəʊl] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [s'paɪsɪz] ,
together with the flour and bread crumbs , into a large bowl ; then add the spices ,
一起 和 这 面粉 和 面包 面包屑 , 进入 一个 大的 碗 ; 然后 添加 这 香料 ,

将面粉、面包屑和香草精一起放入一个大碗中；然后加入香料，

['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
oranges and sugar .
橙子 和 糖 .

橙子和糖。

[mɪks] ['θʌrəli] .
Mix thoroughly .
混合 彻底 .

充分搅拌。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ʌn'tɪl] ['veri] [lait] ,
Beat the eggs until very light ,
打 这 鸡蛋 直到 非常 光 ,

将鸡蛋打发至非常蓬松，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['kɒntents] [ɪn][ðə; ði] [bəʊl] [ænd; ənd][mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] .
and add to the contents in the bowl and mix well together .
和 添加 到 这 内容 在 这 碗 和 混合 出色地 一起 .

加入碗中食材，搅拌均匀。

[stɜː(r)][ɪn][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][əʊld] ['ɪŋglɪʃ] [eɪl] .
Stir in 1 pint of old English ale .
搅拌 在 1 品脱 的 老的 英语 麦芽酒 .

加入1品脱老式英式麦芽酒。

['flaʊə(r)][ðə; ði]['reɪzɪnz][ænd; ənd] ['kʌrənts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['kɒmpaʊnd] .
Flour the raisins and currants and add to the compound .
面粉 这 葡萄干 和 醋栗 和 添加 到 这 化合物 .

将葡萄干和黑加仑干裹上面粉，加入混合物中。

['bʌtə(r)][ə; eɪ][tɪn] ['pʊdɪŋ] - [məʊld] , [pʊt] [ɪn][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] , ['teɪkɪŋ] [keə(r)][tuː; tə] [wel] [sɪ'kjʊə(r)][ðə; ði] ['kʌvə(r)] .
Butter a tin pudding - mold , put in the pudding , taking care to well secure the cover .
黄油 一个 锡 布丁 - 模具 , 放 在 这 布丁 , 采取 关心 到 出色地 安全的 这 覆盖 .

在布丁模具上涂上黄油，放入布丁，注意盖紧盖子。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ]['ket(ə)l][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Have ready a kettle of boiling water .
有 准备好 一个 壶 的 沸腾 水 .

准备一壶开水。

[pleɪs] [ðə; ði][məʊld][ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [kiːp] ['bɔɪlɪŋ] ['kɒnstəntli] [faɪv] ['aʊəz] .
Place the mold in it , and keep boiling constantly five hours .
地方 这 模具 在 它 , 和 保持 沸腾 不断地 五 小时 .

将模具放入锅中，持续煮沸五个小时。

[sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] . — [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] [egz] ,
Sauce for the pudding . — Beat the yolks of 2 eggs ,
酱 为了 这 布丁 . — 打 这 蛋黄 的 2 鸡蛋 ,

布丁酱汁——将2个鸡蛋的蛋黄打散，

[wɪð] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['bʌtə(r)] .
with 1 cup of sugar and 1 / 2 cup butter .
和 1 杯子 的 糖 和 1 / 2 杯子 黄油 .

加入 1 杯糖和 1/2 杯黄油。

[hæv; həv] ['redi] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [kriːm] , [ə; eɪ] [dɪ'zɜːt] - [spuːn] [ɒv; əv] [kɔːn] [stɑːtʃ] ,
Have ready 1 pint of boiling cream , a dessert - spoon of corn starch ,
有 准备好 1 品脱 的 沸腾 奶油 , 一个 甜点 - 勺子 的 玉米 淀粉 ,

准备1品脱沸腾的奶油，1茶匙玉米淀粉，

['blendɪd] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kəʊld] [mɪlk] .
blended with a little cold milk .
混合 和 一个 小的 寒冷的 牛奶 .

加入少量冷牛奶搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] ['bætə(r)] [ænd; ənd] [egz] .
Add gradually to the beaten batter and eggs .
添加 逐步地 到 这 被打败 连击 和 鸡蛋 .

将面糊和鸡蛋逐渐加入。

[pʊt] [ɔːl] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] .
Put all on the fire , and stir constantly until it boils .
放 全部 在 这 火 , 和 搅拌 不断地 直到 它 沸腾 .

将所有食材放入火中，不断搅拌直至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [waɪn] - [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] [-]
Add a wine - glass of sherry [68]
添加 一个 葡萄酒 - 玻璃 的 雪利酒 [-]

加一杯雪利酒[68]

[ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['brændi] .
and 1 of brandy .
和 1 的 白兰地 .

以及1份白兰地。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] .
Serve hot with the pudding .
服务 热的 和 这 布丁 .

趁热与布丁一起食用。

[ə; eɪ] [hɑːd] [sɔːs] [juːst] [ɪn] [kə'nekʃn] [wɪð] [ðə; ði] [hɒt] [wʌn] [ɪz] [ə; eɪ] [greɪt] [ɪm'pruːvmənt] .
A hard sauce used in connection with the hot one is a great improvement .
一个 难的 酱 用过的 在 联系 和 这 热的 一 是 一个 伟大的 改进 .

辣酱搭配浓稠的酱汁食用，味道会更好。

['ɪŋglɪʃ] [plʌm] ['pʊdɪŋ] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
English Plum Pudding — No . 2 .
英语 李子 布丁 — 不 . 2 .

英式李子布丁——2号。

[wʌn] [smɔːl] [ləʊf] [ɒv; əv] [bred] , [krʌm] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] , [ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv] ['kʌrənts] ,
1 small loaf of bread , crumbed , 1 / 2 pound of raisins , the same of currants ,
1 小的 面包 的 面包 , 面包屑 , 1 / 2 磅 的 葡萄干 , 这 相同的 的 醋栗 ,

1小块面包（裹上面包屑），半磅葡萄干，半磅黑加仑干，

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈsɪtrən] , [wʌn] [ɒv; əv] [biːf] [ˈsuːɪt; ˈsjuːɪt] , [tʃɒpt] [faɪn] , [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
1 / 2 pound of citron , 1 of beef suet , chopped fine , a little salt ,
1 / 2 磅 的 香橼 , 1 的 牛肉 羊脂 , 切碎 美好的 , 一个 小的 盐 ,

半磅香橼，1块牛油（切碎），少许盐

[θriː] / [fɔːr] [paʊnd] [ˈʃʊɡə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [ˈnʌtmeɡ] .
3 / 4 pound sugar and a little nutmeg .
3 / 4 磅 糖 和 一个 小的 肉豆蔻 .

3/4磅糖和少许肉豆蔻。

[mɪks] [ænd; ənd] [let] [stænd] [ˈəʊvə(r)] [naɪt] .
Mix and let stand over night .
混合 和 让 站立 超过 夜晚 .

混合后静置过夜。

[biːt] - [eɡz] , [ˈveri] [laɪt] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃə(r)] .
Beat 12 eggs , very light , and stir them in the mixture .
打 - 鸡蛋 , 非常 光 , 和 搅拌 他们 在 这 混合物 .

将 12 个鸡蛋打散，打至非常轻盈，然后拌入混合物中。

[teɪk] [ɪˈnʌf] [mɪlk] [tuː; tə] [ˈslaɪtli] [ˈmɔɪsn] [ðə; ði] [həʊl] .
Take enough milk to slightly moisten the whole .
拿 足够的 牛奶 到 轻微地 濡 这 所有的 .

取适量牛奶，使面团略微湿润即可。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈnʌtmeɡ] [ænd; ənd] [θriː] / [fɔːr] [ɡlɑːs] [ɒv; əv] [ˈbrændi] .
Add a little salt and nutmeg and 3 / 4 glass of brandy .
添加 一个 小的 盐 和 肉豆蔻 和 3 / 4 玻璃 的 白兰地 .

加入少许盐、肉豆蔻和四分之三杯白兰地。

[bɔɪl] [faɪv] [ˈaʊəz] .
Boil five hours .
熬 五 小时 .

煮沸五个小时。

[set] [ɒn] [ˈfaɪə(r)] [wɪð] [ˈbrændi] [tuː; tə] [sɜːv] , [ænd; ənd] [hæv; həv] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [sɔːs] .
Set on fire with brandy to serve , and have a rich sauce .
放 在 火 和 白兰地 到 服务 , 和 有 一个 富有的 酱 .

用白兰地点燃后上桌，并淋上浓郁的酱汁。

[pleɪn] [plʌm] [ˈpʊdɪŋ] .
Plain Plum Pudding .
清楚的 李子 布丁 .

原味李子布丁。

[sɪks] [ˈbʌtə(r)] [ˈkrækəz] , [rəʊld] , [sɪks] [eɡz] , [θriː] [paɪnts] [ɒv; əv] [mɪlk] , [wʌn] [kʌp] [ˈʃʊɡə(r)] ,
6 butter crackers , rolled , 6 eggs , 3 pints of milk , 1 cup sugar ,
6 黄油 饼干 , 滚动 , 6 鸡蛋 , 3 品脱 的 牛奶 , 1 杯子 糖 ,

6块黄油饼干（擀开），6个鸡蛋，3品脱牛奶，1杯糖，

[wʌn] / [fɔːr] [kʌp] [ˈbʌtə(r)] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [mɪkst] [spaɪs] , [wʌn] [paʊnd] [ˈreɪzɪnz] .
1 / 4 cup butter , 1 teaspoon mixed spice , 1 pound raisins .
1 / 4 杯子 黄油 , 1 茶匙 混合 香料 , 1 磅 葡萄干 .

1/4 杯黄油，1 茶匙混合香料，1 磅葡萄干。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [diːp] [ˈpʊdɪŋ] - [dɪʃ] , [ɪn] [ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] , [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [ˈaʊəz] ,
Bake in a deep pudding - dish , in a moderate oven , three or four hours ,
烤 在 一个 深的 布丁 - 盘子 , 在 一个 缓和 烤箱 , 三 或者 四 小时 ,

放入深布丁盘中，用中等温度的烤箱烘烤三到四个小时。

[ˈstɜːrɪŋ] [ˈsevrəl] [taɪmz] [ðə; ði] [fɜːst] [ˈaʊə(r)] , [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [ˈreɪzɪnz] [frɒm; frəm] [ˈset(ə)lɪŋ] .
stirring several times the first hour , to keep the raisins from settling .
搅拌 一些 时代 这 第一的 小时 , 到 保持 这 葡萄干 从 安顿 .

第一个小时内要搅拌几次，防止葡萄干沉淀。

[sɜːv] [wɪð] [hɑːd] [sɔːs] .
Serve with hard sauce .
服务 和 难的 酱 .

佐以浓稠的酱汁。

[snəʊ] ['pʊdɪŋ] .
Snow Pudding .
雪 布丁 .

雪布丁。

[wʌn][bɒks][ˌdʒelə'tiːn] , [səʊkt] [ɪn][wʌn] / [ˌtuː'tuː] [tiː] - [kʌp][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]
1 box gelatine , soaked in 1 / 2 tea - cup of cold water , then add 1
1 盒子 明胶 , 浸泡过 在 1 / 2 茶 - 杯子 的 寒冷的 水 , 然后 添加 1
[kwɔːt] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
quart boiling water .
夸脱 沸腾 水 .

将 1 盒明胶用 1/2 茶杯冷水浸泡，然后加入 1 夸脱沸水。

[stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɔːl] [dɪ'zɒlvd] .
Stir till it is all dissolved .
搅拌 直到 它 是 全部 溶解 .

搅拌至完全溶解。

[ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [kʌps] [waɪt] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][fɔːr] ['lemənz] .
Add 4 cups white sugar and the juice of 4 lemons .
添加 4 杯子 白色的 糖 和 这 汁 的 4 柠檬 .

加入4杯白砂糖和4个柠檬的汁。

[streɪn] [ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [tɪl] [kəʊld] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['biːt(ə)n] ['waɪts] ,
Strain and set away till cold ; then add the beaten whites ,
拉紧 和 放 离开 直到 寒冷的 ; 然后 添加 这 被打败 白人 ,

过滤后放置冷却；然后加入打发的蛋白，

['biːtɪŋ] [ðə; ði] [həʊl] [θɪŋ] [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [waɪt] .
beating the whole thing half an hour , or until it is very white .
殴打 这 所有的 事物 一半 一个 小时 , 或者 直到 它 是 非常 白色的 .

将整个面团搅拌半小时，或者直到它变成非常白的颜色。

[pleɪs] [ɒn][aɪs] .
Place on ice .
地方 在 冰 .

放在冰上。

[juːz][ðə; ði][fɔːr] [jəʊk] [ænd; ənd][wʌn][paɪnt][mɪlk] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstəd] [tuː; tə] [iːt] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː]
Use the 4 yolks and 1 pint milk , and make a custard to eat with it
使用 这 4 蛋黄 和 1 品脱 牛奶 , 和 制作 一个 蛋奶冻 到 吃 和 它
. [-]
. [69]
. [-]

用 4 个蛋黄和 1 品脱牛奶做成蛋奶沙司，和它一起吃。[69]

[ˌtæpi'əʊkə] [kriːm] .
Tapioca Cream .
木薯 奶油 .

木薯奶油。

[səʊk] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][ˌtæpi'əʊkə]['əʊvə(r)] [naɪt] [ɪn]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,
Soak 4 tablespoons of tapioca over night in water enough to cover it ,
浸泡 4 汤匙 的 木薯 超过 夜晚 在 水 足够的 到 覆盖 它 ,

将4汤匙木薯粉浸泡在足够的水中过夜。

[skɔːld][wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][θriː] [egz] , [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgə(r)] ,
scald 1 quart milk , beat the yolks of 3 eggs , add 1 cup sugar ,
烫伤 1 夸脱 牛奶 , 打 这 蛋黄 的 3 鸡蛋 , 添加 1 杯子 糖 ,

将1夸脱牛奶烫热，打散3个鸡蛋的蛋黄，加入1杯糖，

[ænd; ənd][stɜː(r)] [ðɪs] [ɪn] [wɪð] [ðə; ði][ˌtæpiˈəʊkə] , [ænd; ənd][ðə; ði] [həʊl] [ˈmɪkstʃə(r)] [ðʌs] [fɔːmd] [ˈɪntuː]
and stir this in with the tapioca , and the whole mixture thus formed into
和 搅拌 这 在 和 这 木薯 , 和 这 所有的 混合物 因此 形成 进入
[ðə; ði] [mɪlk] .
the milk .
这 牛奶 .

将此与木薯粉搅拌均匀，然后将所有混合物倒入牛奶中。

[let] [ˌaɪ ˈtiː] [kʊk] [əˈbaʊt] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] .
Let it cook about twenty minutes .
让 它 厨师 关于 二十 分钟 .

煮大约二十分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ˈfaɪə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [ˈwaɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ,
Remove from fire , and stir in the whites of the eggs ,
消除 从 火 , 和 搅拌 在 这 白人 的 这 鸡蛋 ,

从火上移开，拌入蛋清。

[ˈhævɪŋ] [ˈbiːt(ə)n] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] .
having beaten them to a stiff froth .
拥有 被打败 他们 到 一个 僵硬的 泡沫 .

将它们搅打成硬泡沫。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈfleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːv] [kəʊld] .
Add flavoring , and serve cold .
添加 调味 , 和 服务 寒冷的 .

加入调味料，冷藏后食用。

[ðɪs] [ˈpʊdɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ][ˈves(ə)l] [set] [ɪn] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] .
This pudding should be cooked in a vessel set in hot water .
这 布丁 应该 是 煮熟 在 一个 血管 放 在 热的 水 .

这种布丁应该放在置于热水中的容器中烹煮。

[beɪkt] [ˈæp(ə)l] [ˈdʌmplɪŋ] .
Baked Apple Dumpling .
烘焙 苹果 饺子 .

烤苹果饺子。

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [ˈflaʊə(r)] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [lɑːd] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] , [wʌn][ɒv; əv] [jiːst]
1 / 2 pound flour , 1 / 4 pound lard , 1 teaspoon salt , 1 of yeast
1 / 2 磅 面粉 , 1 / 4 磅 猪油 , 1 茶匙 盐 , 1 的 酵母
[ˈpaʊdə(r)] ,
powder ,
粉末 ,

1/2磅面粉，1/4磅猪油，1茶匙盐，1茶匙酵母粉，

[ɪˈnʌf] [kəʊld][ˈwɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .
enough cold water to make a stiff dough .
足够的 寒冷的 水 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

加入足够的冷水，揉成较硬的面团。

[rəʊl] - [aʊt] [ˈpeɪstri] .
Roll - out pastry .
卷 - 出去 糕点 .

擀开酥皮。

[kʌt] [wɪð] ['bɪskɪt] - ['kʌtə(r)] [twaɪs] [æz; əz] ['meni] ['piːsɪz] [æz; əz][juː; jʊ][hæv; həv] ['æplz] .
Cut with biscuit - cutter twice as many pieces as you have apples .
切 和 饼干 - 刀具 两次 作为 许多 件 作为 你 有 苹果 .
用饼干模具切出苹果块，块数是苹果数量的两倍。

[piːl] [ænd; ənd][kɔː(r)][ðə; ði] ['æplz] .
Peel and core the apples .
果皮 和 核 这 苹果 .
将苹果削皮去核。

[pʊt] [wʌn] [raʊnd] [ɒv; əv] ['peɪstri] [ɒn] [wʌn] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['æp(ə)l] .
Put one round of pastry on one end of the apple .
放 一 圆形的 的 糕点 在 一 结尾 的 这 苹果 .
将一片圆形酥皮放在苹果的一端。

[fɪl] [ðə; ði][kɔː(r)] - [həʊl] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
Fill the core - hole with sugar , cinnamon and a piece of butter .
充满 这 核 - 洞 和 糖 , 肉桂 和 一个 片 的 黄油 .
在蛋糕中心的孔洞里填入糖、肉桂和一小块黄油。

[pʊt] [ə'nʌðə(r)] [raʊnd] [ɒv; əv] ['peɪstri] [ɒn] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['edʒɪz] [miːt] .
Put another round of pastry on so that the edges meet .
放 其他 圆形的 的 糕点 在 所以 那 这 边缘 见面 .
再盖上一层酥皮，使边缘对齐。

[beɪk] ['sləʊli] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .
Bake slowly three - quarters of an hour .
烤 缓慢地 三 - 四分之一 的 一个 小时 .
慢烤四十五分钟。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [naɪn] [ɔː(r)] [ten] ['dʌmplɪŋz] .
This will make nine or ten dumplings .
这 将要 制作 九 或者 十 饺子 .
这样可以做九到十个饺子。

['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ] .
Apple Pudding .
苹果 布丁 .
苹果布丁。

[bɔɪl] [sɪks] [tɑːt] ['æplz] , ['ɑːftə(r)] ['peərɪŋ] [ðem; ðəm] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [sɔːs] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)]
Boil 6 tart apples , after paring them as for sauce , remove from fire
熬 6 酸 苹果 , 后 削皮 他们 作为 为了 酱 , 消除 从 火
, ['swiːtn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] .
, sweeten a little .
, 甜味 一个 小的 .
将 6 个酸苹果削皮后煮熟（像做酱汁一样），离火，稍微加点糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [kʌp] ['krækə(r)] [krʌmz] , [stɜːd] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [mɪlk] ,
Add a lump of butter , 1 cup cracker crumbs , stirred in 1 cup milk ,
添加 一个 块 的 黄油 , 1 杯子 饼干 面包屑 , 搅拌 在 1 杯子 牛奶 ,
加入一小块黄油、1杯饼干碎（用1杯牛奶搅拌均匀），

[jəʊk] [ɒv; əv][fɔːr] [egz] , ['kiːpɪŋ] ['waɪts] [fɔː(r); fə(r)] ['frɒstɪŋ] , [wɪð] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .
yolks of 4 eggs , keeping whites for frosting , with 1 / 2 cup sugar .
蛋黄 的 4 鸡蛋 , 保持 白人 为了 糖霜 , 和 1 / 2 杯子 糖 .
4 个鸡蛋的蛋黄，蛋白留作糖霜用，加 1/2 杯糖。

[sɜːv] [wɪð] [hɑːd] [sɔːs] .
Serve with hard sauce .
服务 和 难的 酱 .
佐以浓稠酱汁。

['æp(ə)l] ['sʊflei] .
Apple Soufflé .
苹果 舒芙蕾 .

苹果舒芙蕾。

[wʌn][paɪnt] [stiːmd] ['æplz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
1 pint steamed apples , 1 tablespoon melted butter , half a cup of sugar ,
1 品脱 蒸 苹果 , 1 汤匙 融化 黄油 , 一半 一个 杯子 的 糖 ,

1品脱蒸苹果，1汤匙融化的黄油，半杯糖，

['waɪts] [ɒv; əv][sɪks] [egz] , [jəʊk] [ɒv; əv][θriː] , [ænd; ənd] [-]
whites of 6 eggs , yolks of 3 , and [70]
白人 的 6 鸡蛋 , 蛋黄 的 3 , 和 [-]

6 个鸡蛋的蛋白，3 个蛋黄，以及[70]

[ə; eɪ] [slaɪt] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] .
a slight grating of nutmeg .
一个 轻微 格栅 的 肉豆蔻 .

少许磨碎的肉豆蔻。

[stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði][hɒt]['æp(ə)l][ðə; ði]['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] ,
Stir into the hot apple the butter , sugar and nutmeg and yolks of eggs ,
搅拌 进入 这 热的 苹果 这 黄油 , 糖 和 肉豆蔻 和 蛋黄 的 鸡蛋 ,
[wel] - ['hiːtɪd] .
well - heated .
出色地 - 加热 .

将黄油、糖、肉豆蔻和充分加热的蛋黄拌入热苹果中。

[wen] [ðɪs] [ɪz][kəʊld] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] [tuː; tə][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .
When this is cold , add the well - beaten whites to the mixture .
什么时候 这 是 寒冷的 , 添加 这 出色地 - 被打败 白人 到 这 混合物 .

待其冷却后，将打发的蛋白加入混合物中。

['bʌtə(r)][ə; eɪ][θriː] - [paɪnt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [tɜːn] [ðə; ði] ['sʊflei] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .
Butter a 3 - pint dish and turn the soufflé into it .
黄油 一个 3 - 品脱 盘子 和 转动 这 舒芙蕾 进入 它 .

在一个3品脱的烤盘里抹上黄油，然后把舒芙蕾倒入烤盘中。

[beɪk] ['θɜːti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] .
Bake thirty minutes in a hot oven .
烤 三十 分钟 在 一个 热的 烤箱 .

在高温烤箱中烘烤三十分钟。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] , [wɪð] ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv] [sɔːs] .
Serve immediately , with any kind of sauce .
服务 立即地 , 和 任何 种类 的 酱 .

趁热食用，可搭配任何酱汁。

['æp(ə)l][pæn] - ['daʊdi] .
Apple Pan - dowdy .
苹果 平底锅 - 土气的 .

苹果潘多迪。

[peə(r)] , [kɔː(r)][ænd; ənd] [slaɪs] [faɪv] ['æplz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] - [dɪʃ] , [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
Pare , core and slice 5 apples , and put in a pudding - dish , with a little
削减 , 核 和 片 5 苹果 , 和 放 在 一个 布丁 - 盘子 , 和 一个 小的
['wɔːtə(r)] ,
water ,
水 ,

将5个苹果削皮、去核、切片，放入布丁碗中，加少许水。

[ænd; ənd][wʌn][kʌp]['ʃʊɡə(r)] .
and 1 cup sugar .
和 1 杯子 糖 .

以及1杯糖。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['peɪstri] , [ænd; ənd] [beɪk] ['sləʊli] , ['breɪkɪŋ] [ðə; ði]['kʌvə(r)]['ɪntu:][ðə; ði] ['æplz] [æt; ət][lɑ:st] .
Cover with pastry , and bake slowly , breaking the cover into the apples at last .
覆盖 和 糕点 , 和 烤 缓慢地 , 打破 这 覆盖 进入 这 苹果 在 最后的 .

盖上酥皮，慢慢烘烤，最后将酥皮掰碎，露出里面的苹果。

['æp(ə)l]['seɪɡəʊ] ['pʊdɪŋ] .
Apple Sago Pudding .
苹果 西米 布丁 .

苹果西米布丁。

[peə(r)][ænd; ənd][kɔ:(r)][ðə; ði] ['æplz] , [pʊt]['ʃʊɡə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ɪn][ðə; ði][həʊlz] .
Pare and core the apples , put sugar and cinnamon in the holes .
削减 和 核 这 苹果 , 放 糖 和 肉桂 在 这 孔 .

将苹果削皮去核，在苹果核上填入糖和肉桂。

[teɪk] [æz; əz] ['meni] ['teɪbəl,spu:nz] [ɒv; əv]['seɪɡəʊ][æz; əz][ju:; jʊ][hæv; həv] ['æplz] .
Take as many tablespoons of sago as you have apples .
拿 作为 许多 汤匙 的 西米 作为 你 有 苹果 .

取与苹果数量相同的西米汤。

[mɪks][,aɪ 'ti:] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [tɜ:n] [ɪn][æz; əz] [mʌtʃ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][æz; əz] [wɪl] [fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] .
Mix it with a little cold water and turn in as much boiling water as will fill the dish .
混合 它 和 一个 小的 寒冷的 水 和 转动 在 作为 很多 沸腾 水 作为 将要 充满 这 盘子 .

加入少量冷水搅拌，然后倒入足够的沸水，直到装满碗。

[stɜ:(r)] [tɪl] [,aɪ 'ti:] ['θikən] , [ðen] ['kʌvə(r)][ʌp][fɔ:(r); fə(r)] [tu:] ['aʊəz] , [ænd; ənd][let][,aɪ 'ti:] ['θʌrəli] [swel] ,
Stir till it thickens , then cover up for two hours , and let it thoroughly swell ,
搅拌 直到 它 增厚 , 然后 覆盖 向上 为了 二 小时 , 和 让 它 彻底 膨胀 ,

搅拌至浓稠，然后盖上盖子静置两小时，使其充分膨胀。

[ðen] [pɔ:(r)][,aɪ 'ti:]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['æplz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] [θri:] ['aʊəz] .
then pour it over the apples , and bake about three hours .
然后 倒 它 超过 这 苹果 , 和 烤 关于 三 小时 .

然后将其浇在苹果上，烘烤约三个小时。

['ʃʊɡə(r)][ænd; ənd] [kri:m] [fɔ:(r); fə(r)] [sɔ:s] .
Sugar and cream for sauce .
糖 和 奶油 为了 酱 .

用糖和奶油做酱汁。

[spʌndʒ] ['pʊdɪŋ] .
Sponge Pudding .
海绵 布丁 .

海绵布丁。

[skɔ:ld][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] , [,eɪ di: 'di:][wʌn] / [,tu:'tu:][kʌp]['bʌtə(r)] ; [wen] ['meltɪd] ,
Scald 1 pint of milk , boiling hot , add 1 / 2 cup butter ; when melted ,
烫伤 1 品脱 的 牛奶 , 沸腾 热的 , 添加 1 / 2 杯子 黄油 ; 什么时候 融化 ,

将1品脱牛奶烫至沸腾，加入1/2杯黄油；黄油融化后，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [smuːð] [ˈθɪkənɪŋ] [meɪd] [ɒv; əv][wʌn][kʌp][ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] , [mɪkst] [wɪð] [kəʊld][mɪlk] .
add a smooth thickening made of 1 cup of flour , mixed with cold milk .
添加 一个 光滑的 增稠 制成 的 1 杯子 的 面粉 , 混合 和 寒冷的 牛奶 .

加入用1杯面粉和冷牛奶混合制成的顺滑增稠剂。

[stɜː(r)][ʌnˈtɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] , [ˈbiːɪŋ] [ˈkeəf(ə)l][nɒt][tuː; tə][let][ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈkʌm] [ˈlʌmpi] .
Stir until thick and smooth , being careful not to let it become lumpy .
搅拌 直到 厚的 和 光滑的 , 存在 小心 不是 到 让 它 变得 凹凸不平 .

搅拌至浓稠顺滑，注意不要结块。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ˈfaɪə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][eit] [egz] , [ˈbiːt(ə)n] [ˈveri] [ˈlaɪtli] ;
Remove from fire , and when cold , add the yolks of 8 eggs , beaten very lightly ;
消除 从 火 , 和 什么时候 寒冷的 , 添加 这 蛋黄 的 8 鸡蛋 , 被打败 非常 轻轻 ;

从火上移开，冷却后，加入8个轻轻打散的蛋黄；

[ˈlɑːstli] , [ðə; ði] [ˈwaɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] , [ˈbiːt(ə)n][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [fəʊm] .
lastly , the whites of the eggs , beaten to a stiff foam .
最后 , 这 白人 的 这 鸡蛋 , 被打败 到 一个 僵硬的 泡沫 .

最后，将蛋白打发至硬性发泡。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ˈstændɪŋ] [ɪn][hɒt][ˈwɔːtə(r)] .
Bake in a dish standing in hot water .
烤 在 一个 盘子 常设 在 热的 水 .

将烤盘放在热水中烘烤。

[sɔːs] . — [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] , [ˈbiːt(ə)n][ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [ˈpʌlvəraɪzd] [ˈʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] .
Sauce . — The yolks of 2 eggs , beaten in 1 cup of pulverized sugar to a cream .
酱 . — 这 蛋黄 的 2 鸡蛋 , 被打败 在 1 杯子 的 粉碎的 糖 到 一个 奶油 .

酱汁——将 2 个鸡蛋的蛋黄与 1 杯糖粉打成奶油状。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈwaɪts] , [ænd; ənd] [tɜːn] [-]
Add the whites , and turn [71]
添加 这 白人 , 和 转动 [-]

加入蛋白，翻面[71]

[ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [həʊl] [fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [kriːm] [ɔː(r)][mɪlk] , [ænd; ənd][ˈflaʊə(r)] .
over the whole 4 tablespoons of boiling cream or milk , and flour .
超过 这 所有的 4 汤匙 的 沸腾 奶油 或者 牛奶 , 和 面粉 .

将 4 汤匙沸腾的奶油或牛奶和面粉混合在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː][waɪn] , [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] .
Add wine , if you wish .
添加 葡萄酒 , 如果 你 希望 .

如果愿意，可以加点酒。

[ˈbɒstən] [ˌθæŋksˈgɪvɪŋ] [ˈpʊdɪŋ] .
Boston Thanksgiving Pudding .
波士顿 感恩 布丁 .

波士顿感恩节布丁。

[ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [mɪlk] , [faɪv][ˈsəʊdə] [ˈkrækəz] , [rəʊld] [faɪn] , [faɪv] [egz] , [wʌn] [smɔːl] [kʌp][ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] ,
2 quarts of milk , 5 soda crackers , rolled fine , 5 eggs , 1 small cup of butter ,
2 夸脱 的 牛奶 , 5 苏打 饼干 , 滚动 美好的 , 5 鸡蛋 , 1 小的 杯子 的 黄油 ,

2夸脱牛奶，5块擀薄的苏打饼干，5个鸡蛋，1小杯黄油，

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [stəʊnd] ['reɪzɪnz] , [ˌtuː'tuː] ['nʌtmeg] , [wʌn] [lɑːdʒ] ['spuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [graʊnd] [kləʊvz]
1 pint of stoned raisins , 2 nutmegs , 1 large spoonful each of ground cloves
1 品脱 的 吸食大麻 葡萄干 , 2 肉豆蔻 , 1 大的 一勺 每个 的 地面 丁香
[ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
and cinnamon .
和 肉桂 .

1 品脱去核葡萄干，2 个肉豆蔻，1 大勺磨碎的丁香和肉桂。

['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] .
Sweeten to taste .
甜味剂 到 品尝 .

根据口味加糖。

[beɪk] ['sləʊli] [sɪks] ['aʊəz] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] .
Bake slowly six hours the day before using .
烤 缓慢地 六 小时 这 天 前 使用 .

使用前一天慢烤六小时。

[duː; də][nɒt] [pʊt] [ðə; ði]['reɪzɪnz][ɪn] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kə'mensɪz] [tuː; tə] ['θɪkən] ,
Do not put the raisins in until it commences to thicken ,
做 不是 放 这 葡萄干 在 直到 它 开始 到 加厚 ,

等汤汁开始变稠后再放入葡萄干。

[ænd; ənd][stɜː(r)] [ə'keɪʒnəli] [ðə; ði] [fɜːst] [tuː] ['aʊəz] ['ɑːftə(r)][ðə; ði]['reɪzɪnz][ɑː(r); ə(r)][ɪn] .
and stir occasionally the first two hours after the raisins are in .
和 搅拌 偶尔 这 第一的 二 小时 后 这 葡萄干 是 在 .

加入葡萄干后的前两个小时内要偶尔搅拌。

[bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ðə; ði][nekst] [deɪ] ,
Before serving the next day ,
前 服务 这 下一个 天 ,

第二天上菜前，

[set] [ðə; ði][tɪn][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt]['wɔːtə(r)] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [bɪ'fɔː(r)] ['dɪnə(r)][tuː; tə][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː][hɒt] .
set the tin in boiling hot water long enough before dinner to have it hot .
放 这 锡 在 沸腾 热的 水 长的 足够的 前 晚餐 到 有 它 热的 .

晚餐前将锡罐放入沸水中浸泡足够长的时间，使其变热。

[kəʊld] [sɔːs] .
Cold sauce .
寒冷的 酱 .

冷酱。

['blækbəri] ['pʊdɪŋ] .
Blackberry Pudding .
黑莓 布丁 .

黑莓布丁。

[teɪk] ['beikəz] [bred] [ænd; ənd] [kʌt] [ə'weɪ] [ðə; ði] [krʌsts] , ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [slaɪs] ['rɑːðə(r)] [θɪk] ,
Take baker's bread and cut away the crusts , butter , and slice rather thick ,
拿 面包师的 面包 和 切 离开 这 外壳 , 黄油 , 和 片 相当 厚的 ,

取一块面包，去掉面包皮，抹上黄油，切成较厚的片。

[leɪ] [wʌn]['leɪə(r)][ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd] [ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['blækbəriz] [ænd; ənd][sʌm; səm][ɒv; əv]
lay 1 layer of bread and then cover with blackberries and some of
躺 1 层 的 面包 和 然后 覆盖 和 黑莓 和 一些 的
[ðə; ði][dʒuːs] ([wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [stjuːd] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)]) ,
the juice (which has been stewed with a little sugar) ,
这 汁 (哪个 有 到过 炖 和 一个 小的 糖) ,

铺上一层面包，然后在上面放上黑莓和一些汁液（用少许糖炖煮过）。

[ðen] [mɔ:(r)] [bred] [ænd; ənd][mɔ:(r)] ['beriz] .
then more bread and more berries .
然后 更多的 面包 和 更多的 浆果 .

然后又加了些面包和浆果。

['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] [θrəʊ] [ə; eɪ] [glɑ:s] [ɒv; əv] [waɪn] .
Over the top throw a glass of wine .
超过 这 顶部 扔 一个 玻璃 的 葡萄酒 .

突然扔出一杯酒。

[sɜ:v] [wɪð] [hɑ:d] [sɔ:s] .
Serve with hard sauce .
服务 和 难的 酱 .

佐以浓稠酱汁。

['renɪt] ['pʊdɪŋ] .
Rennet Pudding .
凝乳酶 布丁 .

凝乳酶布丁。

[bai] [ə; eɪ] ['renɪt] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['bʊtʃə(r)] ([ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] ['stʌmək] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['veri] [jʌŋ] [kɑ:f]) .
Buy a rennet from the butcher (it is the stomach of a very young calf) .
买 一个 凝乳酶 从 这 屠夫 (它 是 这 胃 的 一个 非常 年轻的 小牛) .

从肉铺买凝乳酶（它是幼牛的胃）。

[wɒʃ] [ˌaɪ 'ti:] ['θʌrəli] , [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'ti:][ɪn] [smɔ:l] ['pi:sɪz] .
Wash it thoroughly , and cut it in small pieces .
洗 它 彻底 , 和 切 它 在 小的 件 .

彻底洗净，切成小块。

[pʊt] [ˌaɪ 'ti:][ɪn][ə; eɪ] [kwɔ:t] [dʒɑ:(r)] , [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] ['ʃeri] [waɪn] .
Put it in a quart jar , and fill with sherry wine .
放 它 在 一个 夸脱 罐 , 和 充满 和 雪利酒 葡萄酒 .

把它放入一夸脱的罐子里，然后倒入雪利酒。

[wen] ['wɒntɪd] [tu:; tə][ju:z] , [hi:t] [ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv] [mɪlk] [tu:; tə] [blʌd] - [hi:t] ,
When wanted to use , heat a quart of milk to blood - heat ,
什么时候 通缉 到 使用 , 热 一个 夸脱 的 牛奶 到 血 - 热 ,

使用时，将一夸脱牛奶加热至体温。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:][ɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [tu:; tə] [rɪ'meɪn] .
and put it in the dish in which it is to remain .
和 放 它 在 这 盘子 在 哪个 它 是 到 保持 .

然后把它放在要盛放的盘子里。

[stɜ:(r)][ɪn][wʌn] ['teɪblspu:n] [ɒv; əv][ðə; ði][waɪn]['wɔ:tə(r)] , [greɪt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] ,
Stir in 1 tablespoon of the wine water , grate a little nutmeg over the top ,
搅拌 在 1 汤匙 的 这 葡萄酒 水 , 格特 一个 小的 肉豆蔻 超过 这 顶部 ,

拌入1汤匙葡萄酒水，再在上面刨入少许肉豆蔻碎末。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [kəʊld] [pleɪs] .
and put in a cold place .
和 放 在 一个 寒冷的 地方 .

放在阴凉处。

['veri] [gʊd] [fɔ:(r); fə(r)] ['ɪnvəlɪd ; ɪn'vælɪd] , [ænd; ənd] [meɪks] [ə; eɪ] [naɪs] [dɪ'zɜ:t] , [wɪð] [freʃ] ['beriz] . [-]
Very good for invalids , and makes a nice dessert , with fresh berries . [72]
非常 好的 为了 无效 , 和 制作 一个 好的 甜点 , 和 新鲜的 浆果 . [-]

非常适合病人食用，而且配上新鲜浆果，还能做成一道美味的甜点。[72]

['tʃɒklət] ['pʊdɪŋ] .
Chocolate Pudding .
巧克力 布丁 .

巧克力布丁。

[wʌn] [paɪnt] [mɪlk] , [θriː] [stɪks] ['greɪtɪd] ['tʃɒklət] , [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [ðen] [set] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] ,
1 pint milk , 3 sticks grated chocolate , boil until thick , then set away to cool ,
1 品脱 牛奶 , 3 棍子 磨碎的 巧克力 , 熬 直到 厚的 , 然后 放 离开 到 凉爽的 ,

1品脱牛奶，3条磨碎的巧克力，煮至浓稠，然后放凉。

[faɪv] [egz] , ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] ['biːt(ə)n] ['seprətli] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] , [biːt] ['ʃʊgə(r)] [lait] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] ,
5 eggs , whites and yolks beaten separately , 3 tablespoons sugar , beat sugar light with the yolks ,
5 鸡蛋 , 白人 和 蛋黄 被打败 分别地 , 3 汤匙 糖 , 打 糖 光 和 这 蛋黄 ,

5个鸡蛋，蛋清和蛋黄分别打散，3汤匙糖，将糖与蛋黄搅打至顺滑。

[ænd; ənd] [tuː; tə] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] ['krækə(r)] ['flaʊə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['waɪts] , [lɑːst] .
and to this add 1 cup cracker flour , 1 teaspoon vanilla , and the whites , last .
和 到 这 添加 1 杯子 饼干 面粉 , 1 茶匙 香草 , 和 这 白人 , 最后的 .

最后加入 1 杯饼干粉、1 茶匙香草精和蛋白。

[pʊt] [ɔːl] [ðɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['tʃɒklət] ,
Put all this in the chocolate ,
放 全部 这 在 这 巧克力 ,

把这些都放进巧克力里。

[ænd; ənd] [let] [bɔɪl] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['aʊəz] [ɪn] [ə; eɪ] [wel] - ['bʌtəd] [fɔːm] .
and let boil one and a half hours in a well - buttered form .
和 让 熬 一 和 一个 一半 小时 在 一个 出色地 - 涂黄油的 形式 .

在涂满黄油的模具中煮一个半小时。

[sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] .
Serve with whipped cream .
服务 和 鞭打 奶油 .

佐以鲜奶油食用。

['eɪprɪkɒt] [ɔː(r)] [piːtʃ] ['pʊdɪŋ] .
Apricot or Peach Pudding .
杏 或者 桃 布丁 .

杏子布丁或桃子布丁。

['bʌtə(r)] [ə; eɪ] [pæn] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [dʌst] [wel] [wɪð] ['krækə(r)] ['flaʊə(r)] ,
Butter a pan thoroughly and dust well with cracker flour ,
黄油 一个 平底锅 彻底 和 灰尘 出色地 和 饼干 面粉 ,

在平底锅上涂抹厚厚一层黄油，然后均匀撒上一层薄薄的饼干粉。

[ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [rəʊ] [ɒv; əv] ['eɪprɪkɒts] [ɔː(r)] ['piːtʃɪz] [ɒn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] .
and put a row of apricots or peaches on the bottom of the pan .
和 放 一个 排 的 杏子 或者 桃子 在 这 底部 的 这 平底锅 .

在锅底放一排杏子或桃子。

[teɪk] [fɔːr] [egz] , ['biːt(ə)n] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
Take 4 eggs , beaten together with a cup of powdered sugar .
拿 4 鸡蛋 , 被打败 一起 和 一个 杯子 的 粉末状 糖 .

取4个鸡蛋，与一杯糖粉一起打散。

[biːt] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Beat in a pan of boiling water twenty minutes .
打 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 二十 分钟 .

用沸水煮20分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn][laɪm][ɔː(r)][sʌm; səm]['lemən][dʒuːs] ,
Then add 1 cup of flour , 1 lime or some lemon juice ,
然后 添加 1 杯子 的 面粉 , 1 酸橙 或者 一些 柠檬 汁 ,

然后加入1杯面粉、1个青柠或一些柠檬汁，

[ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .
and 1 teaspoon vanilla and a pinch of salt .
和 1 茶匙 香草 和 一个 捏 的 盐 .

再加1茶匙香草精和一小撮盐。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['eɪprɪkɒts][ɔː(r)] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd] [beɪk] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən]['aʊə(r)] . [-]
Put this mixture over the apricots or peaches , and bake three quarters of an hour . [73]
放 这 混合物 超过 这 杏子 或者 桃子 , 和 烤 三 四分之一 的 一个 小时 . [-]

将此混合物铺在杏子或桃子上，烘烤四十五分钟。[73]

[aɪs] [kriːm] .
ICE CREAM .
冰 奶油 .

冰淇淋。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

[aɪs] [kriːm] .
Ice Cream .
冰 奶油 .

冰淇淋。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [kriːm] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] ; ['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] .
2 quarts cream , 1 pound sugar ; flavor with vanilla .
2 夸脱 奶油 , 1 磅 糖 ; 味道 和 香草 .

2夸脱奶油，1磅糖；用香草调味。

[let] [stænd][ɪn]['friːzə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [bɪ'kʌm] ['θʌrəli] [kəʊld] .
Let stand in freezer five minutes to become thoroughly cold .
让 站立 在 冰箱 五 分钟 到 变得 彻底 寒冷的 .

放入冰箱冷冻室静置五分钟，使其完全冷却。

[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]['ekstrə] [lait] , [biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] ,
To make it extra light , beat the whites of 2 eggs to a stiff froth ,
到 制作 它 额外的 光 , 打 这 白人 的 2 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 ,

为了使蛋糕更加蓬松，将2个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] [kriːm] [ɪz]['frəʊz(ə)n] .
and add just before the cream is frozen .
和 添加 只是 前 这 奶油 是 冷冻 .

在奶油冻结前加入。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [friːz] [ɪn] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [wɪl] [meɪk] [wʌn]['gælən][ɒv; əv] [kriːm] .
This should freeze in twenty minutes , and will make one gallon of cream .
这 应该 冻结 在 二十 分钟 , 和 将要 制作 一 加仑 的 奶油 .

这应该会在二十分钟内冻好，并能制成一加仑奶油。

[bə'nɑːnə][aɪs] .
Banana Ice .
香蕉 冰 .

香蕉冰。

[sɪks][bə'nɑːnəz] , [θriː] ['piːtʃɪz] , [θriː]['lemənz] , [wʌn] [kwɔːt] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
6 bananas , 3 peaches , 3 lemons , 1 quart sugar , 1 quart boiling water .
6 香蕉 , 3 桃子 , 3 柠檬 , 1 夸脱 糖 , 1 夸脱 沸腾 水 .

6根香蕉，3个桃子，3个柠檬，1夸脱糖，1夸脱沸水。

[pɔː(r)][hɒt]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz]
Pour hot water over the sugar and lemon juice , and stir until it is
倒 热的 水 超过 这 糖 和 柠檬 汁 , 和 搅拌 直到 它 是
[dɪ'zɒlvd] .
dissolved .
溶解 .

将热水倒入糖和柠檬汁中，搅拌至糖溶解。

[wen] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd][bə'nɑːnəz] [slaɪst] [θɪn] , [ænd; ənd][let][stænd] [tuː] ['aʊəz] ;
When cool add peaches and bananas sliced thin , and let stand two hours ;
什么时候 凉爽的 添加 桃子 和 香蕉 切片 薄的 , 和 让 站立 二 小时 ;

冷却后加入切成薄片的桃子和香蕉，静置两个小时；

[ðen] [streɪn] [θruː] [faɪn] [sɪv] , [səʊ] ['nʌθɪŋ] [ɪz] [left] [bʌt; bət]['lɪkwɪd] .
then strain through fine sieve , so nothing is left but liquid .
然后 拉紧 通过 美好的 筛 , 所以 没有什么 是 左边 但 液体 .

然后用细筛过滤，只留下液体。

[ðen] [friːz] .
Then freeze .
然后 冻结 .

然后冷冻。

['lɑːlə] [rʊk] .
Lalla Rookh .
拉拉 鲁克 .

拉拉·鲁克。

[kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [steɪl] [spʌndʒ] [keɪk] [ɔː(r)]['leɪdi] ['fɪŋgəz] , [ə; eɪ] [fjuː] [ˌmækə'ruːn] ,
Cut in small pieces stale sponge cake or lady fingers , a few macaroons ,
切 在 小的 件 陈旧 海绵 蛋糕 或者 女士 手指 , 一个 很少 马卡龙 ,

将隔夜的海绵蛋糕或手指饼干切成小块，再加几块马卡龙，

[sʌm; səm] [frentʃ] ['tʃeriz] [ænd; ənd]['eɪprɪkɒts] (['glæseɪ]) , [ænd; ənd][mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] .
some French cherries and apricots (glace) , and mix all together .
一些 法语 樱桃 和 杏子 (冰霜) , 和 混合 全部 一起 .

加一些法国樱桃和杏子（糖渍），然后把它们混合在一起。

[meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstəd] [ɒv; əv][wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] [ænd; ənd][sɪks] [egz] , [ænd; ənd] [wen] [kʊkt] ,
Make a custard of 1 quart milk and 6 eggs , and when cooked ,
制作 一个 蛋奶冻 的 1 夸脱 牛奶 和 6 鸡蛋 , 和 什么时候 煮熟 ,

用1夸脱牛奶和6个鸡蛋制作蛋奶糊，煮熟后，

[rɪ'zɜːv] [wʌn] ['kʌpfʊl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [sɔːs] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][wʌn] / [fɔːr]
reserve 1 cupful for a sauce , and add to the remainder 1 / 4
预订 1 一杯 为了 一个 酱 , 和 添加 到 这 余 1 / 4
[aʊns] [ɒv; əv][ˌdʒelə'tiːn] .
ounce of gelatine .
盎司 的 明胶 .

留出 1 杯作为酱汁，并在剩余的酱汁中加入 1/4 盎司明胶。

[pʊt] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [keɪk] [ænd; ənd] [fruːt] [ɪn][æn; ən][aɪs] [kriːm] [məʊld][ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði]
Put the mixture of cake and fruit in an ice cream mold and strain the
放 这 混合物 的 蛋糕 和 水果 在 一个 冰 奶油 模具 和 拉紧 这
['kʌstəd] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,
custard over it ,
蛋奶冻 超过 它 ,

将蛋糕和水果的混合物放入冰淇淋模具中，然后将蛋奶糊过滤到蛋糕上。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['friːzə(r)] , [æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [aɪs] [kriːm] .
and place it in the freezer , as you would ice cream .
和 地方 它 在 这 冰箱 , 作为 你 会 冰 奶油 .

然后像放冰淇淋一样把它放进冰箱冷冻室。

[sɔːs] . — [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][kʌp][ɒv; əv] ['kʌstəd] [rɪ'zɜːvd] [wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [wɪpt]
Sauce . — Add to the cup of custard reserved 1 / 2 pint of whipped
酱 . — 添加 到 这 杯子 的 蛋奶冻 预订的 1 / 2 品脱 的 鞭打
[kriːm] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] [tuː; tə] [teɪst] . [-] [-]
cream , and vanilla to taste . [74] [75]
奶油 , 和 香草 到 品尝 . [-] [-]

酱汁——在预留的蛋奶沙司杯中加入 1/2 品脱鲜奶油，并根据口味加入香草精。[74][75]

[prɪ'zɜːvz] [ænd; ənd][dʒæmz] .
PRESERVES AND JAMS .
果酱 和 果酱 .

蜜饯和果酱。

['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] — [nəʊ] . [wʌn] .
Orange Marmalade — No . 1 .
橙子 果酱 — 不 . 1 .

橙子果酱——第一名。

[tuː; tə][wʌn]['dʌz(ə)n]['ɒrɪndʒɪz][juːz][fɔːr]['lemənz] .
To 1 dozen oranges use 4 lemons .
到 1 打 橙子 使用 4 柠檬 .

12个橙子需要4个柠檬。

[piːl] [fɔː(r)]['ɒrɪndʒɪz][ænd; ənd][bɔɪl][ðə; ði] [piːl] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][kæn; kən][rʌn][ə; eɪ][wɪsp] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] .
Peel four oranges and boil the peel until you can run a wisp through it .
果皮 四 橙子 和 熬 这 果皮 直到 你 能 跑步 一个 烟雾 通过 它 .

将四个橙子剥皮，然后将橙皮煮至可以用细丝轻松穿过为止。

[piːl] [ðə; ði]['ʌðə(r)z][ænd; ənd][dɪ'vaɪd][ɔːl]['ɪntuː] ['sekʃənz] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd] ['strɪŋi] [pɑːts] ,
Peel the others and divide all into sections ; remove the seeds and stringy parts ,
果皮 这 其他的 和 划分 全部 进入 部分 ; 消除 这 种子 和 细丝 部分 ,

将其他果肉去皮，分成几份；去除籽和纤维部分。

[ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] .
and cut into small pieces .
和 切 进入 小的 件 .

切成小块。

[greɪt] [ðə; ði] ['jeləʊ] [raɪnd][ɒv; əv][ˌtuː'tuː][ɒv; əv][ðə; ði]['lemənz][ænd; ənd] [skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ɔːl] ,
Grate the yellow rind of 2 of the lemons and squeeze the juice of all ,
格特 这 黄色的 果皮 的 2 的 这 柠檬 和 挤 这 汁 的 全部 ,

将2个柠檬的黄色果皮磨碎，然后挤出所有柠檬的汁。

[wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] [pʌlp] .
which add to the orange pulp .
哪个 添加 到 这 橙子 纸浆 .

这会增加橙肉的含量。

[wen] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] [piːl] [ɪz]['tendə(r)] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [waɪt] [pɑːt] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] ,
When the orange peel is tender , remove the white part with a sharp knife ,
什么时候 这 橙子 果皮 是 投标 , 消除 这 白色的 部分 和 一个 锋利的 刀 ,

等橙皮变软后，用锋利的刀去除白色部分。

[ænd; ənd] [ʃred] [ðə; ði] ['jeləʊ] [pɑːt] ['veri] [faɪn] [wɪð] ['sɪzəz] .
and shred the yellow part very fine with scissors .
和 撕碎 这 黄色的 部分 非常 美好的 和 剪刀 .

用剪刀将黄色部分剪成细丝。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [weɪ] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [æn; ən]['iːkwəl] [weɪt] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
Add this to the mixture and weigh , and allow an equal weight of sugar .
添加 这 到 这 混合物 和 称重 , 和 允许 一个 平等的 重量 的 糖 .

将此加入混合物中并称重，然后加入等量的糖。

[bɔɪl][ðə; ði][pʌlp] [ten] ['mɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][bɔɪl] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ([ə; eɪ] ['stedi] [bɔɪl]) ,
Boil the pulp ten minutes , then add the sugar and boil thirty minutes (a steady boil) ,
熬 这 纸浆 十 分钟 , 然后 添加 这 糖 和 熬 三十 分钟 (一个 稳定的 熬) ,

将果肉煮沸十分钟，然后加入糖，继续煮沸三十分钟（保持沸腾状态）。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [bɜːnz] ['veri] ['iːzəli] .
stirring constantly , as it burns very easily .
搅拌 不断地 , 作为 它 烧伤 非常 容易地 .

要不停搅拌，因为它很容易烧焦。

['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Orange Marmalade — No . 2 .
橙子 果酱 — 不 . 2 .

橙子果酱——2号。

[fɔːr] ['lemənz] , [wʌn]['dʌz(ə)n] ['ɒrɪndʒɪz] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)] .
4 lemons , 1 dozen oranges , 2 pounds sugar , 1 quart water .
4 柠檬 , 1 打 橙子 , 2 磅 糖 , 1 夸脱 水 .

4 个柠檬，1 打橙子，2 磅糖，1 夸脱水。

[səʊk] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] ['lemənz] [ɪn]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] [naɪt] , ['priːviəsli] ['slaɪsɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn] ['veri]
Soak oranges and lemons in water over night , previously slicing them in very
浸泡 橙子 和 柠檬 在 水 超过 夜晚 , 之前 切片 他们 在 非常
[θɪn] , [smɔːl] ['piːsɪz] .
thin , small pieces .
薄的 , 小的 件 .

将橙子和柠檬在水中浸泡过夜，事先切成非常薄的小片。

[kʊk] [tɪl] [sɒft] .
Cook till soft .
厨师 直到 柔软的 .

煮至软烂。

['ɑːftə(r)] ['pɑːʃəli] [bɔɪld] [ə'weɪ] , [pʊt] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] .
After partially boiled away , put in the sugar .
后 部分 煮沸 离开 , 放 在 这 糖 .

煮沸一部分水分后，加入糖。

[ðɪs] ['kwɒntəti] [meɪks] [twelv] [ɔː(r)] [ˌfɔː'tiːn] ['glɑːsɪz] .
This quantity makes twelve or fourteen glasses .
这 数量 制作 十二 或者 十四 眼镜 .

这些量可以做十二到十四杯。

[fɪg] [dʒæm] — [nəʊ] . [wʌn] .
Fig Jam — No . 1 .
如图 果酱 — 不 . 1 .

无花果酱——1号。

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [fɪgz] , [ˌtuː'tuː] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['lemənz] [tuː; tə] [iːtʃ] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]
2 pounds figs , 2 oranges and 2 lemons to each 2 pounds of
2 磅 无花果 , 2 橙子 和 2 柠檬 到 每个 2 磅 的
[fruːt] .
fruit .
水果 .

每2磅水果配2磅无花果、2个橙子和2个柠檬。

[juːz] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] ['lemənz] ;
Use the juice of the oranges and lemons ;
使用 这 汁 的 这 橙子 和 柠檬 ;

使用橙子和柠檬的汁液；

['ɔːlsəʊ] [ðə; ði] ['faɪnɪst] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pʌlp] [ænd; ənd] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [-]
also the finest of the pulp and the rind of [76]
还 这 最好的 的 这 纸浆 和 这 果皮 的 [-]

还有果肉和果皮中最上等的部分[76]

[wʌn] ['ɒrɪndʒ] , ['ʃredɪd] , [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['mɑːməleɪd] .
1 orange , shredded , as for marmalade .
1 橙子 , 碎 , 作为 为了 果酱 .

1 个橙子，切丝，做成橘子酱。

[bɔɪl] [ðə; ði] [fɪgz] , [dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] ,
Boil the figs , juice and rind for half an hour ,
熬 这 无花果 , 汁 和 果皮 为了 一半 一个 小时 ,

将无花果、果汁和果皮一起煮半小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [fɪgz] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ə'nʌðə(r)]
then add 1 pound sugar to each 2 pounds of figs , and boil another
然后 添加 1 磅 糖 到 每个 2 磅 的 无花果 , 和 熬 其他
[hɑːf]['aʊə(r)] .
half hour .
一半 小时 .

然后每2磅无花果加入1磅糖，再煮半小时。

['kʌvə(r)] [wen] [hɒt] .
Cover when hot .
覆盖 什么时候 热的 .

趁热盖上盖子。

[fɪg] [dʒæm] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Fig Jam — No . 2 .
如图 果酱 — 不 . 2 .

无花果酱——2号。

[sɪks] [paʊndz] [fɪgz] , [θriː][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['lemənz] , [slaɪst] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [slaɪst] [griːn]
6 pounds figs , 3 of sugar , 2 lemons , sliced , 1 / 2 cup sliced green
6 磅 无花果 , 3 的 糖 , 2 柠檬 , 切片 , 1 / 2 杯子 切片 绿色的
['dʒɪndʒə(r)] [ruːt] .
ginger root .
姜 根 .

6磅无花果，3磅糖，2个柠檬（切片），1/2杯切片青姜。

[bɔɪl] [θriː] ['aʊəz] .
Boil three hours .
熬 三 小时 .

煮沸三个小时。

['eɪprɪkɒt][dʒæm] .
Apricot Jam .
杏 果酱 .

杏子果酱。

[pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɒn] [fruːt] ; [piːl] [ænd; ənd] [θrəʊ] ['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Pour boiling water on fruit ; peel and throw into cold water .
倒 沸腾 水 在 水果 ; 果皮 和 扔 进入 寒冷的 水 .

将沸水浇在水果上；剥皮后放入冷水中。

[tʃɒp] [ðə; ði] [blɑːntʃt] [nʌts] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊnz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [fruːt] ([ˌtuː'tuː] [nʌts]
Chop the blanched nuts of the stones and add to the fruit (2 nuts
劈 这 焯水 坚果 的 这 石头 和 添加 到 这 水果 (2 坚果
[tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd]) .
to each pound) .
到 每个 磅) .

将去皮的果核切碎，加入水果中（每磅水果加入 2 个果核）。

[kʊk] [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][θriː] / [fɔːr] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə][wʌn][ɒv; əv] [fruːt] , [ænd; ənd] [kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Cook half an hour ; add 3 / 4 pound sugar to 1 of fruit , and cook fifteen minutes .
厨师 一半 一个 小时 ; 添加 3 / 4 磅 糖 到 1 的 水果 , 和 厨师 十五 分钟 .

煮半小时；在 1 磅水果中加入 3/4 磅糖，再煮十五分钟。

[pʊt][ɪn] [bəʊlz] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] , [ænd; ənd] [siːl] [eə(r)] [taɪt] .
Put in bowls or glasses , and seal air tight .
放 在 碗 或者 眼镜 , 和 海豹 空气 紧的 .

放入碗或杯子中，密封保存。

[ˌɪzə'belə] [greɪp] [dʒæm] .
Isabella Grape Jam .
伊莎贝拉 葡萄 果酱 .

伊莎贝拉葡萄果酱。

[bɔɪl] [greɪps] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] , [ðen] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Boil grapes until tender , then put through a sieve .
熬 葡萄 直到 投标 , 然后 放 通过 一个 筛 .

将葡萄煮至软烂，然后过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][θriː] / [fɔːr] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ɒv; əv] [fruːt] .
Add 3 / 4 pound sugar to each pound of fruit .
添加 3 / 4 磅 糖 到 每个 磅 的 水果 .

每磅水果加入 3/4 磅糖。

[ðen] [bɔɪl] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['dʒeli] .
Then boil as for jelly .
然后 熬 作为 为了 果冻 .

然后像做果冻一样煮沸。

['kʌrənt] ['dʒeli] .
Currant Jelly .
黑醋栗 果冻 .

醋栗果冻。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə][wʌn][paɪnt][dʒuːs] .
1 pound sugar to 1 pint juice .
1 磅 糖 到 1 品脱 汁 .

1磅糖兑1品脱果汁。

[hiːt] ['ʃʊgə(r)][ɪn]['ʌv(ə)n] [waɪl] [ðə; ði][dʒuːs] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ; [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] ,
Heat sugar in oven while the juice comes to a boil ; add sugar ,
热 糖 在 烤箱 尽管 这 汁 来 到 一个 熬 ; 添加 糖 ,

在果汁煮沸的同时，将糖放入烤箱加热；加入糖，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r)][ɔː(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
and boil four or five minutes .
和 熬 四 或者 五 分钟 .

煮沸四五分钟。

['paɪnæp(ə)l] [prɪ'zɜːv] .
Pineapple Preserve .
菠萝 保存 .

菠萝果酱。

[peə(r)][ænd; ənd] [greɪt] ['paɪnæplz] , [θriː] / [fɔːr] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə][wʌn] [paʊnd] [fruːt] .
Pare and grate pineapples , 3 / 4 pound sugar to 1 pound fruit .
削减 和 格特 菠萝 , 3 / 4 磅 糖 到 1 磅 水果 .

将菠萝削皮磨碎，每磅水果配 3/4 磅糖。

[pʊt] [fruːt] [ænd; ənd] ['ʃʊɡə(r)] [ɒn] [tə'ɡeðə(r)] ,
Put fruit and sugar on together ,
放 水果 和 糖 在 一起 ,

将水果和糖放在一起，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] ['twenti] ['mɪnɪts] . [-]
and when it comes to a boil let it cook twenty minutes . [77]
和 什么时候 它 来 到 一个 熬 让 它 厨师 二十 分钟 . [-]

水烧开后，再煮二十分钟。[77]

[prɪ'zɜːvd] [ɡreɪps] .
Preserved Grapes .
保存完好 葡萄 .

蜜饯葡萄。

[eɪt] [paʊndz] [wɪl] [meɪk] [wʌn] ['dʌz(ə)n] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tʌmbləz] .
Eight pounds will make one dozen and a half tumblers .
八 磅 将要 制作 一 打 和 一个 一半 玻璃杯 .

八磅面粉可以做一打半玻璃杯。

[tuː; tə] [ðə; ði] [ɡreɪps] [pʊt] [æn; ən] ['iːkwəl] [weɪt] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] ; [ðen] [skwiːz] [ðə; ði] [pʌlp] [frɒm; frəm]
To the grapes put an equal weight of sugar ; then squeeze the pulp from
到 这 葡萄 放 一个 平等的 重量 的 糖 ; 然后 挤 这 纸浆 从
[ðə; ði] [skɪn] .
the skin .
这 皮肤 .

将等量的糖加入葡萄中；然后将果肉从果皮中挤出。

[kʊk] [ðə; ði] [pʌlp] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [waɪn] [sɪv] [tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði]
Cook the pulp a few minutes and rub through a wine sieve to separate the
厨师 这 纸浆 一个 很少 分钟 和 擦 通过 一个 葡萄酒 筛 到 分离 这
[siːdz] .
seeds .
种子 .

将果肉煮几分钟，然后用酒筛过滤，去除种子。

[kʊk] [skɪnz] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [sɒft] ([ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [nəʊ] ['wɔːtə(r)] [left] [ɪn] [ðə; ði] ['ket(ə)l]
Cook skins in the same water until soft (if you have no water left in the kettle
厨师 皮肤 在 这 相同的 水 直到 柔软的 (如果 你 有 不 水 左边 在 这 壶
,
,
,

将皮放在同一锅水中煮至软烂（如果水壶里没有水了，

[ˌeɪ diː 'diː] [sʌm; səm]) ; [skɪm] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] ['ʃʊɡə(r)] .
add some) ; skim them out and put in sugar .
添加 一些) ; 撇去 他们 出去 和 放 在 糖 .

加入一些）；撇去浮沫，加入糖。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'ɡɪnz] [tuː; tə] [kʊk] [pʊt] [ɪn] [pʌlp] [ænd; ənd] [skɪnz] , [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ðeɪ]
When it begins to cook put in pulp and skins , and cook slowly until they
什么时候 它 开始 到 厨师 放 在 纸浆 和 皮肤 , 和 厨师 缓慢地 直到 他们
['dʒeli] .
jelly .
果冻 .

当水开始煮沸时，放入果肉和果皮，慢慢煮至凝固成胶状。

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [fɔːm] [ə; eɪ] ['mɒdərətli] [stɪf] ['dʒeli] .
It should form a moderately stiff jelly .
它 应该 形式 一个 中等程度 僵硬的 果冻 .

它应该形成一种硬度适中的果冻。

['brændi] ['pi:tʃɪz] .
Brandy Peaches .
白兰地 桃子 .

白兰地桃子。

[ɪf] ['pɒsəb(ə)l][prə'kjʊə(r)] " ['mɒrɪs] [waɪt] " ['pi:tʃɪz] .
If possible procure " Morris White " peaches .
如果 可能的 采购 " 莫里斯 白色的 " 桃子 .

如果可能的话，尽量采购"莫里斯白"桃子。

[pi:l] ['veri] ['keəfəli] [ænd; ənd] [θrəʊ] ['ɪntu:][kəʊld]['wɔ:tə(r)][tu:; tə] [ki:p] [ðem; ðəm] [waɪt] .
Peel very carefully and throw into cold water to keep them white .
果皮 非常 小心 和 扔 进入 寒冷的 水 到 保持 他们 白色的 .

小心剥皮，然后放入冷水中保持白色。

[tu:; tə][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] [fru:t] [ə'laʊ] [ðə; ði] [seɪm] [weɪt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ;
To 6 pounds of fruit allow the same weight of sugar ;
到 6 磅 的 水果 允许 这 相同的 重量 的 糖 ;

每6磅水果配等量的糖；

[meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv][ˌtu:'tu:] [paʊndz] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['pi:tʃɪz] ['veri] ['sləʊli]
make a syrup of 2 pounds of the sugar and cook peaches very slowly
制作 一个 糖浆 的 2 磅 的 这 糖 和 厨师 桃子 非常 缓慢地

[ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
until tender .
直到 投标 .

用 2 磅糖熬成糖浆，然后用小火慢炖桃子，直到桃子变软。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ]['plætə(r)][tu:; tə] [ku:l] .
Lay them on a platter to cool .
莱 他们 在 一个 拼盘 到 凉爽的 .

将它们放在盘子上冷却。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [rɪtʃ] ['sɪrəp] ;
Then add the remainder of the sugar and make a rich syrup ;
然后 添加 这 余 的 这 糖 和 制作 一个 富有的 糖浆 ;

然后加入剩余的糖，熬成浓稠的糖浆；

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'ti:] [ku:l] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] .
remove from fire and let it cool a little .
消除 从 火 和 让 它 凉爽的 一个 小的 .

从火上移开，稍微冷却一下。

[pleɪs] [ðə; ði] ['pi:tʃɪz] [ɪn][dʒ'ɑ:z] .
Place the peaches in jars .
地方 这 桃子 在 罐子 .

将桃子放入罐子里。

[tu:; tə] ['evri] [ˌtu:'tu:] [kʌps] [ɒv; əv] ['sɪrəp] [ˌeɪ di: 'di:][wʌn][ɒv; əv] ['pɜ:fɪktli] [waɪt] ['brændi] , [ænd; ənd][pɔ:(r)]
To every 2 cups of syrup add 1 of perfectly white brandy , and pour
到 每一个 2 杯子 的 糖浆 添加 1 的 完美 白色的 白兰地 , 和 倒

['əʊvə(r)][ðə; ði] ['pi:tʃɪz] . [-] [-]
over the peaches . [78] [79]
超过 这 桃子 . [-] [-]

每 2 杯糖浆中加入 1 杯纯白白兰地，然后淋在桃子上。[78][79]

['pɪklz] .
PICKLES .
泡菜 .

腌黄瓜。

['kjuːkʌmbə(r)]['kætsəp; 'kætsʌp] .
Cucumber Catsup .
黄瓜 番茄酱 .

黄瓜番茄酱。

[θriː] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['kjuːkʌmbəz] ['greɪtɪd] , [bʌt; bət] [nɒt] [piːld] , [wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] ['greɪtɪd] , [wʌn]
3 medium - sized cucumbers grated , but not peeled , 1 large onion grated , 1
3 中等的 - 尺寸 黄瓜 磨碎的 , 但 不是 去皮 , 1 大的 洋葱 磨碎的 , 1
['teɪblspuːn] [sɔːlt] ,
tablespoon salt ,
汤匙 盐 ,

3根中等大小的黄瓜擦丝，但不要去皮；1个大洋葱擦丝；1汤匙盐；

[θriː] ['tiːspuːn] [waɪt] ['pepə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] [hɔːs] ['rædɪʃ] , [wʌn][paɪnt]['vɪnɪgə(r)] .
3 teaspoons white pepper , 1 tablespoon grated horse radish , 1 pint vinegar .
3 茶匙 白色的 胡椒 , 1 汤匙 磨碎的 马 萝卜 , 1 品脱 醋 .

3茶匙白胡椒粉，1汤匙磨碎的辣根，1品脱醋。

['bɒt(ə)l][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
Bottle for use .
瓶子 为了 使用 .

瓶子已准备就绪。

[tə'mɑːtəʊ]['kætsəp; 'kætsʌp] — [nəʊ] . [wʌn] .
Tomato Catsup — No . 1 .
番茄 番茄酱 — 不 . 1 .

番茄酱——排名第一。

[wʌn]['gælən][tə'mɑːtəʊz] [streɪnd] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [sɔːlt] , [θriː][ɒv; əv] [graʊnd]
1 gallon tomatoes strained through a sieve , 3 tablespoons salt , 3 of ground
1 加仑 西红柿 紧张 通过 一个 筛 , 3 汤匙 盐 , 3 的 地面
['mʌstəd] ,
mustard ,
芥末 ,

1加仑番茄用筛子过滤，3汤匙盐，3汤匙芥末粉，

[wʌn][ɒv; əv]['ɔːlspaɪs] , [wʌn][ɒv; əv] [kləʊvz] , [wʌn][ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] .
1 of allspice , 1 of cloves , 1 of red pepper .
1 的 多香果 , 1 的 丁香 , 1 的 红色的 胡椒 .

1粒多香果，1粒丁香，1粒红辣椒。

['sɪmə(r)] ['sləʊli] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] .
Simmer slowly three or four hours .
煨 缓慢地 三 或者 四 小时 .

小火慢炖三四个小时。

[let] [kuːl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][wʌn]['bɒt(ə)l]['brændi] .
Let cool , then add 1 pint of vinegar and 1 bottle brandy .
让 凉爽的 , 然后 添加 1 品脱 的 醋 和 1 瓶子 白兰地 .

放凉后，加入 1 品脱醋和 1 瓶白兰地。

['bɒt(ə)l][ænd; ənd] [siːl] [taɪt] .
Bottle and seal tight .
瓶子 和 海豹 紧的 .

瓶子要装紧并密封。

[tə'mɑːtəʊ]['kætsəp; 'kætsʌp] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Tomato Catsup — No . 2 .
番茄 番茄酱 — 不 . 2 .

番茄酱——2号。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [skɪnd] [tə'mɑːtəʊz] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [sɔːlt] , [ˌtuː'tuː][ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['ɔːlspaɪs] ,
2 quarts skinned tomatoes , 2 tablespoons salt , 2 of black pepper , 1 of allspice ,
2 夸脱 去皮 西红柿 , 2 汤匙 盐 , 2 的 黑色的 胡椒 , 1 的 多香果 ,

2夸脱去皮番茄，2汤匙盐，2汤匙黑胡椒，1汤匙五香粉，

[fɔːr] [pɒdz] [red] ['pepə(r)] [ɔː(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [keɪ'en] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mʌstəd] .
4 pods red pepper or a little cayenne , 2 tablespoons mustard .
4 豆荚 红色的 胡椒 或者 一个 小的 辣椒 , 2 汤匙 芥末 .

4 个红辣椒或少许辣椒粉，2 汤匙芥末。

[mɪks] [ænd; ənd] [rʌb] [ðiːz] ['θʌrəli] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [stjuː] [ðem; ðəm] ['sləʊli] [ɪn] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [θriː] ['aʊəz] .
Mix and rub these thoroughly together , and stew them slowly in 1 pint of vinegar three hours .
混合 和 擦 这些 彻底 一起 , 和 炖 他们 缓慢地 在 1 品脱 的 醋 三 小时 .

将这些材料充分混合揉搓，然后在 1 品脱醋中慢炖 3 小时。

[ðen] [streɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [tuː; tə] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['kætsəp; 'kætsʌp] .
Then strain the liquor through a sieve and simmer it down to one quart of catsup .
然后 拉紧 这 酒 通过 一个 筛 和 煨 它 向下 到 一 夸脱 的 番茄酱 .

然后将汁液用筛子过滤，再用小火慢煮至一夸脱番茄酱。

['bɒt(ə)l] [ænd; ənd] [kɔːk] [taɪt] .
Bottle and cork tight .
瓶子 和 软木 紧的 .

瓶盖和瓶塞要拧紧。

['kjuːkʌmbə(r)] ['pɪklz] .
Cucumber Pickles .
黄瓜 泡菜 .

腌黄瓜。

[səʊk] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbəz] [ɪn] [strɒŋ] [braɪn] ['əʊvə(r)] [naɪt] ;
Soak the cucumbers in strong brine over night ;
浸泡 这 黄瓜 在 强的 盐水 超过 夜晚 ;

将黄瓜浸泡在浓盐水中过夜;

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [skɔːld] [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgə(r)] ,
in the morning scald a few at a time in a little vinegar ,
在 这 早晨 烫伤 一个 很少 在 一个 时间 在 一个 小的 醋 ,

早上分批用少许醋烫一下，

['kʌvərɪŋ] [taɪt] [ænd; ənd] ['stɜːrɪŋ] ['ɒf(ə)n] .
covering tight and stirring often .
覆盖 紧的 和 搅拌 经常 .

盖紧盖子并经常搅拌。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] , [-]
As they are done , [80]
作为 他们 是 完毕 , [-]

当他们完成时，[80]

[pʊt] [ɪn] ['bɒtlz] , [wɪð] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] ['pepəz] [ɪn] [iːtʃ] [wʌn] ,
put in bottles , with one or two peppers in each one ,
放 在 瓶子 , 和 一 或者 二 辣椒 在 每个 一 ,

装入瓶中，每个瓶子里放一到两个辣椒。

[ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['skɔːldɪŋ] ['vɪnɪɡə(r)][ænd; ənd] [siːl] :

and pour over the following scalding vinegar and seal :

和 倒 超过 这 下列的 烫 醋 和 海豹 :

然后倒入以下滚烫的醋，密封：

[tuː; tə][θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['vɪnɪɡə(r)][ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [kʌps] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)] , [wʌn]['hændfʊl][ɒv; əv] [waɪt] ['mʌstəd] [siːd] ,

To 3 quarts of vinegar add 4 cups of sugar , 1 handful of white mustard seed ,

到 3 夸脱 的 醋 添加 4 杯子 的 糖 , 1 少数 的 白色的 芥末 种子 ,

在3夸脱醋中加入4杯糖、1把白芥菜籽，

[wʌn][ɒv; əv] [stɪk] ['sɪnəmən] , [hɑːf][ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv] [həʊl] [kləʊvz] , [ænd; ənd][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ɒv; əv]['æləm] .

1 of stick cinnamon , half the quantity of whole cloves , and a small piece of alum .

1 的 戳 肉桂 , 一半 这 数量 的 所有的 丁香 , 和 一个 小的 片 的 明矾 .

1 根肉桂棒，一半量的丁香，以及一小块明矾。

[swiːt] ['pɪkld] [fɪɡz] .

Sweet Pickled Figs .

甜的 腌制 无花果 .

甜腌无花果。

[tuː; tə]['sɛvən] [paʊndz] [ɒv; əv][raɪp] [fɪɡz] [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv][θriː] [paʊndz] ['ʃʊɡə(r)] ,

To 7 pounds of ripe figs make a syrup of 3 pounds sugar ,

到 7 磅 的 成熟 无花果 制作 一个 糖浆 的 3 磅 糖 ,

7磅成熟的无花果可制成3磅糖的糖浆。

[wʌn] [kwɔːt] ['vɪnɪɡə(r)] , [ə; eɪ][smɔːl]['hændfʊl][ɒv; əv] [həʊl] [kləʊvz] , [ænd; ənd][bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .

1 quart vinegar , a small handful of whole cloves , and boil five minutes .

1 夸脱 醋 , 一个 小的 少数 的 所有的 丁香 , 和 熬 五 分钟 .

1夸脱醋，一小把丁香，煮沸5分钟。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] .

Remove and set away to cool .

消除 和 放 离开 到 凉爽的 .

取出，放在一旁冷却。

[ðə; ði]['sekənd] [deɪ] [ðə; ði] ['sɪrəp] [mʌst; məst][biː; bi] [dreɪnd] [ɒf] [ænd; ənd] [pɔː] ['əʊvə(r)] [fɪɡz] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] ;

The second day the syrup must be drained off and poured over figs boiling hot ;

这 第二 天 这 糖浆 必须 是 排水 离开 和 倾倒 超过 无花果 沸腾 热的 ;

第二天，要将糖浆沥出，趁热浇在无花果上；

[let][ðem; ðəm][stænd] [tuː] [deɪz] [mɔː(r)] , [dreɪn] [ɒf] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [hiːt] [ə'gen] .

let them stand two days more , drain off syrup and heat again .

让 他们 站立 二 天 更多的 , 流走 离开 糖浆 和 热 再次 .

让它们再放置两天，沥干糖浆，然后再次加热。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] [pʊt] [fɪɡz] [ɪn][ænd; ənd][let] [ɔːl] [bɔɪl] [ʌp] [tə'geðə(r)] .

Just before it boils put figs in and let all boil up together .

只是 前 它 沸腾 放 无花果 在 和 让 全部 熬 向上 一起 .

水快要沸腾的时候放入无花果，让它们一起煮熟。

[pʊt][ɪn][eə(r)] - [taɪt] [dʒ'ɑːz] .

Put in air - tight jars .

放 在 空气 - 紧的 罐子 .

装入密封罐中。

[ˈʃʊɡə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [swiːt] [ˈpɪklz] [ʃʊd; ʃəd] [ˈɔːlweɪz] [biː; bi] [rɪtʃ] [braʊn] [ˈʃʊɡə(r)] .
Sugar for sweet pickles should always be rich brown sugar .
糖 为了 甜的 泡菜 应该 总是 是 富有的 棕色的 糖 .

制作甜味泡菜的糖一定要用红糖。

[swiːt] [ˈpɪkld] [ˈpiːtʃɪz] .
Sweet Pickled Peaches .
甜的 腌制 桃子 .

甜腌桃子。

[ˈsɛvən] [paʊndz] [ˈpiːtʃɪz] , [θriː] [paʊndz] [braʊn] [ˈʃʊɡə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] [ˈvɪnɪɡə(r)] , [wʌn] [aʊns] [ˈsɪnəmən] ;
7 pounds peaches , 3 pounds brown sugar , 1 quart vinegar , 1 ounce cinnamon ;
7 磅 桃子 , 3 磅 棕色的 糖 , 1 夸脱 醋 , 1 盎司 肉桂 ;

7磅桃子，3磅红糖，1夸脱醋，1盎司肉桂；

[θriː] [kləʊvz] [ɪn] [iːtʃ] [piːtʃ] .
3 cloves in each peach .
3 丁香 在 每个 桃 .

每个桃子里有3瓣丁香。

[meɪk] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] [ænd; ənd] [kʊk] [ˈpiːtʃɪz] [tɪl] [ˈtendə(r)] ; [bɔɪl] [daʊn] [ˈsɪrəp] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [ˈpiːtʃɪz] .
Make the syrup and cook peaches till tender ; boil down syrup and pour over the peaches .
制作 这 糖浆 和 厨师 桃子 直到 投标 ; 熬 向下 糖浆 和 倒 超过 这 桃子 .

熬制糖浆，将桃子煮至软烂；将糖浆熬煮浓缩，浇在桃子上。

[swiːt] [təˈmɑːtəʊ] [ˈpɪkl] .
Sweet Tomato Pickle .
甜的 番茄 泡菜 .

甜番茄泡菜。

[tuː; tə] [eit] [paʊndz] [ɒv; əv] [təˈmɑːtəʊz] , [wen] [skɪnd] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [ˈpiːsɪz] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [fɔːr] [paʊndz] [ˈʃʊɡə(r)] .
To 8 pounds of tomatoes , when skinned and cut in pieces , add 4 pounds sugar .
到 8 磅 的 西红柿 , 什么时候 去皮 和 切 在 件 , 添加 4 磅 糖 .

将 8 磅去皮切块的西红柿与 4 磅糖混合。

[bɔɪl] [ˈsləʊli] [ʌnˈtɪl] [θɪk] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [skænt] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ˈvɪnɪɡə(r)] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ɡraʊnd] [meɪs] ,
Boil slowly until thick , then add a scant quart of vinegar , 1 teaspoon each of ground mace ,
熬 缓慢地 直到 厚的 , 然后 添加 一个 稀少 夸脱 的 醋 , 1 茶匙 每个 的 地面 锤 ,

慢慢煮至浓稠，然后加入少许醋、1茶匙磨碎的肉豆蔻，

[kləʊvz] [ænd; ənd] [ˈsɪnəmən] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˈsləʊli] [əˈɡen] [ʌnˈtɪl] [θɪk] . [-]
cloves and cinnamon , and boil slowly again until thick . [81]
丁香 和 肉桂 , 和 熬 缓慢地 再次 直到 厚的 . [-]

加入丁香和肉桂，再小火煮至浓稠。[81]

[ˈwɔːtəmelən] [ˈpɪkl] ([swiːt]) .
Watermelon Pickle (Sweet) .
西瓜 泡菜 (甜的) .

西瓜泡菜（甜味）。

[peə(r)] [ðə; ði] [ˈmelən] , [ˈkʌtɪŋ] [əˈweɪ] [ɔːl] [ɒv; əv] [red] [ˈpɔːʃ(ə)n] ; [kʌt] [ɪn] [ˈfænsi] [ʃeɪps] .
Pare the melon , cutting away all of red portion ; cut in fancy shapes .
削减 这 瓜 , 切割 离开 全部 的 红色的 部分 ; 切 在 想要 形状 .

将甜瓜削皮，去掉所有红色部分；切成漂亮的形状。

[sɔːlt][ɪn] [wiːk] [sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] [naɪt] .
Salt in weak salt and water over night .
盐 在 虚弱的 盐 和 水 超过 夜晚 .

盐用稀盐水浸泡过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [rɪns] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ;
In the morning rinse in cold water ;
在 这 早晨 冲洗 在 寒冷的 水 ;

早上用冷水冲洗；

[ˌeɪ diː 'diː] [lʌmp] [ɒv; əv]['æləm][æz; əz][bɪɡ][æz; əz][ə; eɪ] [smɔːl] [eɡ] [tuː; tə][wʌn]['ɡælən][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
add lump of alum as big as a small egg to 1 gallon cold water .
添加 块 的 明矾 作为 大的 作为 一个 小的 蛋 到 1 加仑 寒冷的 水 .

将一块大小如小鸡蛋的明矾块加入1加仑冷水中。

[pʊt] [ðə; ði] ['melən] [ɪn][ðə; ði][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː] ['kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] , [bɔɪl] [ten]
Put the melon in the cold water and after it comes to a boil , boil ten
放 这 瓜 在 这 寒冷的 水 和 后 它 来 到 一个 熬 , 熬 十
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

将瓜放入冷水中，水烧开后，煮十分钟。

[tuː; tə]['sɛvən] [paʊndz] ['melən] , [wʌn] [kwɔːt] ['saɪdə(r)]['vɪnɪɡə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['kæsɪə] [bʌdz] [ɔː(r)] [stɪk]
To 7 pounds melon , 1 quart cider vinegar , 2 ounces cassia buds or stick
到 7 磅 瓜 , 1 夸脱 苹果酒 醋 , 2 盎司 决明子 花蕾 或者 戳
['sɪnəmən] ,
cinnamon ,
肉桂 ,

7磅甜瓜，1夸脱苹果醋，2盎司桂皮花蕾或肉桂棒，

[wʌn] [aʊns] [kləʊvz] , [θriː] [paʊndz] ['ɡrænjʊleɪtɪd]['ʃʊɡə(r)] .
1 ounce cloves , 3 pounds granulated sugar .
1 盎司 丁香 , 3 磅 颗粒状 糖 .

1盎司丁香，3磅砂糖。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [fruːt] , [kʊk] [ʌn'tɪl] [klɪə(r)][ænd; ənd][juː; jʊ] [θɪŋk] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] ;
Let this boil , then add fruit , cook until clear and you think it is done ;
让 这 熬 , 然后 添加 水果 , 厨师 直到 清除 和 你 思考 它 是 完毕 ;

让汤汁煮沸，然后加入水果，煮至汤汁清澈，你认为煮好了为止；

[siːl] [ʌp][ɪn][dʒ'ɑːz][ænd; ənd] [kiːp] [æt; ət] [liːst] [tuː] [wiːks] [bɪ'fɔː(r)]['juːzɪŋ] .
seal up in jars and keep at least two weeks before using .
海豹 向上 在 罐子 和 保持 在 至少 二 周 前 使用 .

密封装入罐中，至少存放两周后再使用。

[ɔɪl] ['pɪklz] .
Oil Pickles .
油 泡菜 .

油腌菜。

- [smɔːl] ['kjuːkʌmbəz] , [θriː][paɪnts] [smɔːl] [waɪt] ['ʌnjənz] .
100 small cucumbers , 3 pints small white onions .
- 小的 黄瓜 , 3 品脱 小的 白色的 洋葱 .

100 根小黄瓜，3 品脱小白洋葱。

[slaɪs] [ɔːl] [tə'ɡeðə(r)][ænd; ənd] [pʊt] ['leɪəz] [ɒv; əv] ['kjuːkʌmbəz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [wɪð] [sɔːlt] [bɪ'twiːn] .
Slice all together and put layers of cucumbers and onions , with salt between .
片 全部 一起 和 放 层 的 黄瓜 和 洋葱 , 和 盐 之间 .

将所有食材一起切片，然后一层层地铺上黄瓜和洋葱，每层之间撒上盐。

[let] [stænd] [tuː] ['aʊəz] , [ænd; ənd] [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] [braɪn] ;
Let stand two hours , and drain off the brine ;
让 站立 二 小时 , 和 流走 离开 这 盐水 ;

静置两小时，沥干盐水；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] / [fɔːr][kʌp] [iːtʃ] [ɒv; əv] [waɪt] ['mʌstəd] [siːd] , [waɪt] ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['seləri]
then add 1 / 4 cup each of white mustard seed , white pepper and celery
然后 添加 1 / 4 杯子 每个 的 白色的 芥末 种子 , 白色的 胡椒 和 芹菜
[siːd] ,
seed ,
种子 ,

然后加入1/4杯白芥菜籽、1/4杯白胡椒粉和1/4杯芹菜籽。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , [ænd; ənd] ['æləm] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] , [dɪ'zɒlvd] [ɪn] ['vɪnɪgə(r)] .
2 cups olive oil , and alum size of a walnut , dissolved in vinegar .
2 杯子 橄榄 油 , 和 明矾 尺寸 的 一个 核桃 , 溶解 在 醋 .

2 杯橄榄油，以及核桃大小的明矾，溶于醋中。

[kuːl] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [dʒ'ɑːz] .
Cool with vinegar and put in jars .
凉爽的 和 醋 和 放 在 罐子 .

用醋冷却后装入罐中。

[və'mɒnt] ['pɪklz] (['kjuːkʌmbəz]) .
Vermont Pickles (Cucumbers) .
佛蒙特 泡菜 (黄瓜) .

佛蒙特州腌黄瓜（黄瓜）。

[ðə; ði] [fɜːst] [deɪ] [meɪk] [ə; eɪ] [braɪn] [strɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [beə(r)] [æn; ən] [eg] ,
The first day make a brine strong enough to bear an egg ,
这 第一的 天 制作 一个 盐水 强的 足够的 到 熊 一个 蛋 ,

第一天制作足够浓稠的盐水，以保证卵能够孵化。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] [ɒn] [ðə; ði] ['pɪklz] ; ['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [stænd] ['twenti] - [fɔː(r)]
and pour boiling hot on the pickles ; cover and let them stand twenty - four
和 倒 沸腾 热的 在 这 泡菜 ; 覆盖 和 让 他们 站立 二十 - 四
['aʊəz] .
hours .
小时 .

将滚烫的开水浇在泡菜上；盖上盖子，静置24小时。

[ðə; ði] ['sekənd] [deɪ] [dreɪn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [braɪn] [ænd; ənd] [meɪk] ['æləm] ['wɔːtə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] [tuː; tə]
The second day drain from the brine and make alum water boiling hot to
这 第二 天 流走 从 这 盐水 和 制作 明矾 水 沸腾 热的 到
['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wel] ,
cover them well ,
覆盖 他们 出色地 ,

第二天将盐水沥干，并用沸腾的明矾水充分浸没它们。

[ə'laʊɪŋ] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['æləm] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [tuː; tə] ['evri] ['hʌndrəd] ['pɪklz] .
allowing a piece of alum the size of an egg to every hundred pickles .
允许 一个 片 的 明矾 这 尺寸 的 一个 蛋 到 每一个 百 泡菜 .

每100个泡菜里放一块鸡蛋大小的明矾。

['kʌvə(r)] ['taɪtli] [ə'gen] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] .
Cover tightly again for twenty - four hours .
覆盖 紧紧 再次 为了 二十 - 四 小时 .

再次盖紧，保持24小时。

[ðə; ði] [θɜːd] [deɪ] [dreɪn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['æləm] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] ['vɪnɪgə(r)] ,
The third day drain from the alum water and cover with boiling hot vinegar ,
这 第三 天 流走 从 这 明矾 水 和 覆盖 和 沸腾 热的 醋 ,

第三天沥干明矾水，然后用沸腾的热醋覆盖。

[ɪn] [wɪtʃ] [let] [ðem; ðəm] [stænd] [-]
in which let them stand [82]
在 哪个 让 他们 站立 [-]

其中让他们站立[82]

[fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [wiːk] .
for one week .
为了 一 星期 .

为期一周。

[ðen] [hiːt] [jɔː(r); jə(r)] ['vɪnɪɡə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] [ə'ɡen] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [s'paɪsɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
Then heat your vinegar boiling hot again , and add the following spices , etc . ,
然后 热 你的 醋 沸腾 热的 再次 , 和 添加 这 下列的 香料 , ETC . ,

然后再次将醋加热至沸腾，并加入以下香料等。

[tuː; tə] ['evri] ['hʌndrəd] : [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [kləʊvz] , [wʌn] [ɒv; əv] [ˌkɒri'ændə(r)] [siːd] , [wʌn] [ɒv; əv] ['dʒɪndʒə(r)] [ruːt] ,
to every hundred : 1 tablespoonful cloves , 1 of coriander seed , 1 of ginger root ,
到 每一个 百 : 1 一汤匙 丁香 , 1 的 香菜 种子 , 1 的 姜 根 ,

每100份：1汤匙丁香，1汤匙芫荽籽，1汤匙生姜根，

[ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['seləri] [siːd] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [siːd] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] [həʊl] ['pepə(r)] [siːd] ,
2 of cinnamon , 2 of celery seed , 2 of mustard seed , 2 of whole pepper seed ,
2 的 肉桂 , 2 的 芹菜 种子 , 2 的 芥末 种子 , 2 的 所有的 胡椒 种子 ,

2粒肉桂粉，2粒芹菜籽，2粒芥菜籽，2粒整粒胡椒籽，

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊɡə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] [hɔːs] ['rædɪʃ] [ruːt] , [slaɪst] [faɪn] .
1 cup sugar , 1 of horse radish root , sliced fine .
1 杯子 糖 , 1 的 马 萝卜 根 , 切片 美好的 .

1 杯糖，1 个辣根，切成细丝。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [əʊk] [liːvz] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] ['fɜːkɪn] , [ɔː(r)] [dʒɑː(r)] ,
Put a layer of oak leaves in the bottom of your firkin , or jar ,
放 一个 层 的 橡木 树叶 在 这 底部 的 你的 小桶 , 或者 罐 ,

在木桶或罐子的底部铺一层橡树叶。

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['pɪklz] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] , [ðen] [liːvz] [ə'ɡen] , [ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] [ʌn'tɪl] [fʊl] ,
then a layer of pickles and spices , then leaves again , and so on until full ,
然后 一个 层 的 泡菜 和 香料 , 然后 树叶 再次 , 和 所以 在 直到 满的 ,

然后铺上一层腌菜和香料，再铺上一层叶子，如此反复直到铺满为止。

['kʌvərɪŋ] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [ðə; ði] [liːvz] , [ænd; ənd] ['pɔːrɪŋ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['vɪnɪɡə(r)] ['əʊvə(r)] [ɔːl] .
covering the top with the leaves , and pouring the boiling vinegar over all .
覆盖 这 顶部 和 这 树叶 , 和 浇注 这 沸腾 醋 超过 全部 .

用树叶盖住顶部，然后把沸腾的醋浇在上面。

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [tuː; tə] [juːz] [ɪn] [tuː] [wiːks] , [ænd; ənd] [wɪl] [kiːp] [tuː] [jɪəz] .
They will be ready to use in two weeks , and will keep two years .
他们 将要 是 准备好 到 使用 在 二 周 , 和 将要 保持 二 年 .

两周后即可使用，保质期为两年。

[ðə; ði] [əʊk] [liːvz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [ɪ'senʃ(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [ðeə(r)] [ə'strɪndʒənt] ['kwɒlətiz] .
The oak leaves are very essential for their astringent qualities .
这 橡木 树叶 是 非常 基本的 为了 他们的 涩 品质 .

橡树叶因其收敛作用而非常重要。

[tə'mɑːtəʊ] [sɔɪ] .
Tomato Soy .
番茄 大豆 .

番茄酱油。

[kʌt] [griːn] [tə'mɑːtəʊz] [ɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] - [paʊndz] [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [kwɔːts] ['vɪnɪgə(r)] ,
Cut green tomatoes in slices , and to every 16 pounds add 4 quarts vinegar ,
切 绿色的 西红柿 在 切片 , 和 到 每一个 - 磅 添加 4 夸脱 醋 ,

将青番茄切片，每16磅番茄加入4夸脱醋。

[faɪv] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [waɪt] ['mʌstəd] [siːd] , [ə; eɪ] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ɒv; əv] ['mʌstəd] ,
5 pounds sugar , 1 / 2 pound white mustard seed , a teacup of flour of mustard ,
5 磅 糖 , 1 / 2 磅 白色的 芥末 种子 , 一个 茶碗 的 面粉 的 芥末 ,

5磅糖，1/2磅白芥菜籽，一茶杯芥末粉，

[mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgə(r)] , - / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] ['ʌnjənz] , [kʌt] ['veri] [faɪn] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [aʊns] [ɒv; əv] [meɪs] ,
mixed with a little vinegar , 11 / 2 pound onions , cut very fine , 1 / 2 ounce of mace ,
混合 和 一个 小的 醋 , - / 2 磅 洋葱 , 切 非常 美好的 , 1 / 2 盎司 的 锤 ,

加入少许醋、1.5磅切碎的洋葱、0.5盎司肉豆蔻皮，

[ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn] [ɒv; əv] ['ɔːlspaɪs] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [aʊns] [ɒv; əv] [kləʊvz] , [faɪv] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
2 of cinnamon , 1 of allspice , 1 / 2 ounce of cloves , 5 of salt ,
2 的 肉桂 , 1 的 多香果 , 1 / 2 盎司 的 丁香 , 5 的 盐 ,

2 份肉桂粉，1 份多香果粉，1/2 盎司丁香粉，5 份盐，

[wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] , [wʌn] / [fɔːr] [paʊnd] [ɒv; əv] ['seləri] [siːd] .
1 / 4 pound of black pepper , 1 / 4 pound of celery seed .
1 / 4 磅 的 黑色的 胡椒 , 1 / 4 磅 的 芹菜 种子 .

1/4磅黑胡椒，1/4磅芹菜籽。

[graɪnd] [ʌp] [ɔːl] [ðə; ði] [s'paɪsɪz] [ɪk'sept] [ðə; ði] ['seləri] [ænd; ənd] [waɪt] ['mʌstəd] .
Grind up all the spices except the celery and white mustard .
研磨 向上 全部 这 香料 除了 这 芹菜 和 白色的 芥末 .

将除芹菜和白芥末以外的所有香料磨碎。

[pʊt] [ɔːl] [ɪn] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] .
Put all in a kettle and boil for one hour and a half .
放 全部 在 一个 壶 和 熬 为了 一 小时 和 一个 一半 .

把所有食材放入水壶中，煮一个半小时。

[piːtʃ] ['tʃʌtni] .
Peach Chutney .
桃 酸辣酱 .

桃子酸辣酱。

[sɪks] [paʊndz] ['piːtʃɪz] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] [griːn] ['dʒɪndʒə(r)] ,
6 pounds peaches , 2 of sugar , 1 of raisins , 1 / 2 of salt , 1 / 2 of green ginger ,
6 磅 桃子 , 2 的 糖 , 1 的 葡萄干 , 1 / 2 的 盐 , 1 / 2 的 绿色的 姜 ,

6磅桃子，2磅糖，1磅葡萄干，1/2磅盐，1/2磅青姜，

[wʌn] / [fɔːr] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [siːd] , [wʌn] / [fɔːr] [ɒv; əv] [red] ['tʃɪliz] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['vɪnɪgə(r)] .
1 / 4 of mustard seed , 1 / 4 of red chilies , 2 quarts vinegar .
1 / 4 的 芥末 种子 , 1 / 4 的 红色的 辣椒 , 2 夸脱 醋 .

1/4 芥菜籽，1/4 红辣椒，2 夸脱醋。

[peə(r)][ænd; ənd][slaɪs] ['piːtʃɪz] ; [stjuː] [ʌn'tɪl] [sɒft] [ɪn][wʌn] [kwɔːt] ['vɪnɪgə(r)] .
Pare and slice peaches ; stew until soft in 1 quart vinegar .
削减 和 片 桃子 ; 炖 直到 柔软的 在 1 夸脱 醋 .

将桃子去皮切片；用 1 夸脱醋炖至软烂。

[bɔɪl] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ðə; ði]['ʌðə(r)] [kwɔːt] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɪrəp] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] [tʃɒpt] [faɪn] ;
Boil sugar and the other quart of vinegar into a syrup ; add the seedless raisins chopped fine ;
熬 糖 和 这 其他 夸脱 的 醋 进入 一个 糖浆 ; 添加 这 无籽 葡萄干 切碎 美好的 ;

将糖和另一夸脱醋煮成糖浆；加入切碎的无籽葡萄干；

['mʌstəd] [siːd] [wɒʃt] , [draɪd] [ænd; ənd] [-]
mustard seed washed , dried and [83]
芥末 种子 洗过 , 干燥 和 [-]

芥菜籽洗净、晾干[83]

[krʌʃt] ; [wen] [draɪ] , [tʃɒpt] ['tʃɪliz] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [siːdz] , [tʃɒpt] ['dʒɪndʒə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['gɑːlɪk] .
crushed ; when dry , chopped chilies without the seeds , chopped ginger , salt and a little garlic .
碎 ; 什么时候 干燥 , 切碎 辣椒 没有 这 种子 , 切碎 姜 , 盐 和 一个 小的 蒜 .

捣碎；晾干后，加入切碎的去籽辣椒、切碎的生姜、盐和少许大蒜。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Boil all together twenty minutes .
熬 全部 一起 二十 分钟 .

将所有材料一起煮沸二十分钟。

[ə; eɪ] ['veri] [faɪn] [sɔːs] .
A very fine sauce .
一个 非常 美好的 酱 .

非常美味的酱汁。

['kjuːkʌmbə(r)] [sɔːs] .
Cucumber Sauce .
黄瓜 酱 .

黄瓜酱。

[wɒʃ] [θriː] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['kjuːkʌmbəz] ; [greɪt] [piːl] [ænd; ənd][ɔːl][ænd; ənd][pɔː(r)] [ɒf] [sʌm; səm][ɒv; əv] [ðə; ði]['ekstrə]['lɪkwɪd] .
Wash 3 medium - sized cucumbers ; grate peel and all and pour off some of the extra liquid .
洗 3 中等的 - 尺寸 黄瓜 ; 格特 果皮 和 全部 和 倒 离开 一些 的 这 额外的 液体 .

将 3 根中等大小的黄瓜洗净；连皮一起擦成丝，倒掉多余的水分。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [iːtʃ] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] [hɔːs] ['rædɪʃ] ; ['lɑːstli][ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
Add 1 tablespoon each of white pepper , salt and horse radish ; lastly add 1 / 2 pint of vinegar .
添加 1 汤匙 每个 的 白色的 胡椒 , 盐 和 马 萝卜 ; 最后 添加 1 / 2 品脱 的 醋 .

加入1汤匙白胡椒粉、1汤匙盐和1汤匙辣根；最后加入1/2品脱醋。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [naɪs] , [ænd; ənd] [wɪl] [kiːp] ['eni] [leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv] [taɪm] . [-] [-]
This is very nice , and will keep any length of time . [84] [85]
这 是 非常 好的 , 和 将要 保持 任何 长度 的 时间 . [-] [-]

这非常好，而且可以保存很长时间。[84][85]

['dʒɛntəlmənz] ['kɔːnə(r)] .
GENTLEMEN'S CORNER .
绅士的 角落 .

绅士专区。

[ʃæm'peɪn] [pʌntʃ] .
Champagne Punch .
香槟酒 冲床 .

香槟潘趣酒。

[tuː; tə][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] - ['lemənz][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paʊnd] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
To the juice of 20 lemons add 1 pound powdered sugar .
到 这 汁 的 - 柠檬 添加 1 磅 粉末状 糖 .

将 20 个柠檬的汁液与 1 磅糖粉混合。

[tuː; tə] ['evri] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ðɪs] [sə'luːʃ(ə)n][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kwɔːt] [rʌm] , [wʌn][ɒv; əv]['brændi] , [wʌn][ɒv; əv] [ʃæm'peɪn] .
To every quart of this solution add 1 quart rum , 1 of brandy , 1 of champagne .
到 每一个 夸脱 的 这 解决方案 添加 1 夸脱 朗姆酒 , 1 的 白兰地 , 1 的 香槟酒 .

每夸脱该溶液中加入 1 夸脱朗姆酒、1 夸脱白兰地和 1 夸脱香槟。

[daɪ'luːt] [wɪð] [aɪs][tuː; tə][suːt][ðə; ði] [teɪst] .
Dilute with ice to suit the taste .
稀 和 冰 到 套装 这 品尝 .

根据个人口味加冰稀释。

[ðɪs] [ɪz]['ekstrə] [faɪn] .
This is extra fine .
这 是 额外的 美好的 .

这真是太好了。

[ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [pʌntʃ] .
A Delicious Punch .
一个 可口的 冲床 .

美味的潘趣酒。

[wʌn]['bɒt(ə)l][ˌʔɛks.ʔɛks'ʔɛks]['brændi] , [wʌn]['bɒt(ə)l] [pɔːt] [waɪn] , [wʌn]['bɒt(ə)l][dʒə'meɪkə] [rʌm] ,
1 bottle XXX brandy , 1 bottle port wine , 1 bottle Jamaica rum ,
1 瓶子 XXX 白兰地 , 1 瓶子 港口 葡萄酒 , 1 瓶子 牙买加 朗姆酒 ,

1瓶XXX白兰地，1瓶波特酒，1瓶牙买加朗姆酒，

[wʌn]['bɒt(ə)l] [tiː] (['uːˌlɒŋ] [ðə; ði] [best]) , [dʒuːs][ɒv; əv][eit] ['lemənz] , [raɪnd][ɒv; əv][ˌtuː'tuː] ,
1 bottle tea (oolong the best) , juice of 8 lemons , rinds of 2 ,
1 瓶子 茶 (乌龙茶 这 最好的) , 汁 的 8 柠檬 , 果皮 的 2 ,

1瓶茶叶（乌龙茶最佳），8个柠檬的汁，2个柠檬的皮，

[wʌn] / [ˌtuː'tuː]['bɒt(ə)l][ˌkjuərə'səu] , [θriː] [kʌps] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] , [pʊt] ['lemənz] , [raɪnd] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [tiː] [tə'geðə(r)] ,
1 / 2 bottle curaçao , 3 cups fine sugar , put lemons , rinds , sugar and tea together ,
1 / 2 瓶子 库拉索 , 3 杯子 美好的 糖 , 放 柠檬 , 果皮 , 糖 和 茶 一起 ,

半瓶库拉索酒，3杯细砂糖，将柠檬、柠檬皮、糖和茶叶混合在一起。

[ænd; ənd] [streɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['lɪkə(r)] ; ['bɒt(ə)l] .
and strain ; add to the liquor ; bottle .
和 拉紧 ; 添加 到 这 酒 ; 瓶子 .

过滤；加入酒中；装瓶。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz] [kɔːld] [ðə; ði] [stɒk] .
The above is called the stock .
这 多于 是 称为 这 库存 .

以上内容称为库存。

[tuː; tə] [iːtʃ] ['bɒt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [stɒk] [ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['bɒtlz] [ɒv; əv]['səʊdə][ænd; ənd][ə'baʊt][faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv][aɪs] .
To each bottle of the stock add 3 bottles of soda and about 5 pounds of ice .
到 每个 瓶子 的 这 库存 添加 3 瓶子 的 苏打 和 关于 5 磅 的 冰 .

每瓶原酒中加入 3 瓶汽水和约 5 磅冰块。

[ɪm'pɔː(r)tɪd] ['lɪkəz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] .
Imported liquors should be used .
进口 酒 应该 是 用过的 .

应使用进口酒类。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['piːp(ə)l] .
This is enough for twenty people .
这 是 足够的 为了 二十 人们 .

这足够二十个人用了。

[fɔːt] [mək'daʊəl] [eg] [nɒg] .
Fort McDowell Egg Nog .
堡 麦克道尔 蛋 木栓 .

麦克道尔堡蛋奶酒。

[wʌn] [eg] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .
1 egg and about 1 / 2 pint of milk to each person .
1 蛋 和 关于 1 / 2 品脱 的 牛奶 到 每个 人 .

每人1个鸡蛋和约半品脱牛奶。

[ə; eɪ] ['tiːkʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] ['evri] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ænd; ənd][wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt][ɒv; əv] [best] ['brændi] .
A teacup of sugar to every quart of milk , and 1 / 2 pint of best brandy .
一个 茶碗 的 糖 到 每一个 夸脱 的 牛奶 , 和 1 / 2 品脱 的 最好的 白兰地 .

每夸脱牛奶加一杯糖，再加半品脱上等白兰地。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [frɒθ] [laɪk] [keɪk] ;
Beat the yolk , add the sugar , and beat till it is a froth like cake ;
打 这 蛋黄 , 添加 这 糖 , 和 打 直到 它 是 一个 泡沫 喜欢 蛋糕 ;

将蛋黄打散，加入糖，继续打发至像蛋糕一样起泡；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['brændi] , [ðen] [ðə; ði]['biːt(ə)n] ['waɪts] , [ðen] [ðə; ði][mɪlk] .
then add the brandy , then the beaten whites , then the milk .
然后 添加 这 白兰地 , 然后 这 被打败 白人 , 然后 这 牛奶 .

然后加入白兰地，再加入打发的蛋白，最后加入牛奶。

[wɪpt] [kriːm] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [mɪlk] [ɪz] ['veri] [naɪs] , [ɔː(r)][hɑːf][ɪn][hɑːf] .
Whipped cream in place of the milk is very nice , or half in half .
鞭打 奶油 在 地方 的 这 牛奶 是 非常 好的 , 或者 一半 在 一半 .

用鲜奶油代替牛奶也很不错，或者一半用鲜奶油一半用牛奶也行。

[ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] ['biːt(ə)n] . [-]
The whites of the eggs should be well beaten . [86]
这 白人 的 这 鸡蛋 应该 是 出色地 被打败 . [-]

蛋清要充分打发。[86]

['lɔɪəl] ['liːdʒən] [pʌntʃ] .
Loyal Legion Punch .
忠诚 军团 冲床 .

忠诚军团拳击。

[θriː] ['gælənz] ['wɪski] , [wʌn] [paɪnt] ['sæntə] [krɔɪ] [rʌm] , [wʌn] [paɪnt] ['kɔːdiəl] , - [laɪmz] ,
3 gallons whiskey , 1 pint Santa Croix rum , 1 pint cordial , 100 limes ,
3 加仑 威士忌酒 , 1 品脱 圣诞老人 克罗伊克斯 朗姆酒 , 1 品脱 亲切 , - 青柠 ,

3加仑威士忌，1品脱圣克鲁斯朗姆酒，1品脱甜酒，100个青柠，

[wʌn] ['dʌz(ə)n] ['ɒrɪndʒɪz] , [slaɪst] , [wʌn] ['dʌz(ə)n] ['lemənz] , [slaɪst] , [θriː] [kænz] [paɪn] ['æplz] , - [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] ,
1 dozen oranges , sliced , 1 dozen lemons , sliced , 3 cans pine apples , 10 pounds sugar ,
1 打 橙子 , 切片 , 1 打 柠檬 , 切片 , 3 罐头 松树 苹果 , - 磅 糖 ,

12个切片橙子，12个切片柠檬，3罐菠萝，10磅糖，

[θriː] ['bɒtlz] [ʃæm'peɪn] (['ædɪd] [wen] [sɜːvd]) .
3 bottles champagne (added when served) .
3 瓶子 香槟酒 (额外 什么时候 服务) .

3瓶香槟（上菜时添加）。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz] [fɔː(r); fə(r)] - [p'ɜːsənz] .
The above is for 100 persons .
这 多于 是 为了 - 人 .

以上内容适用于100人。

[smɔːlə(r)] [k'wɒntɪtɪz] [ɪn] [seɪm] [prə'pɔːʃ(ə)n] .
Smaller quantities in same proportion .
较小的 数量 在 相同的 部分 .

数量减少，比例不变。

[steɪt] [ɒv; əv] ['skuːlkil] [pʌntʃ] .
State of Schuylkill Punch .
状态 的 斯库尔基尔 冲床 .

斯库尔基尔拳击状态。

([ə; eɪ] [pʌntʃ] [ɒv; əv] [kə'ləʊniəl] [deɪz] .)
(A Punch of Colonial Days .)
(一个 冲床 的 殖民 天 .)

（殖民时代的一瞥。）

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['lemən] [ɔː(r)] [laɪm] [dʒuːs] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['brændi] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [dʒə'meɪkə] [rʌm] ,
1 quart of lemon or lime juice , 1 quart of brandy , 2 quarts of Jamaica rum ,
1 夸脱 的 柠檬 或者 酸橙 汁 , 1 夸脱 的 白兰地 , 2 夸脱 的 牙买加 朗姆酒 ,

1夸脱柠檬汁或青柠汁，1夸脱白兰地，2夸脱牙买加朗姆酒，

[naɪn] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [aɪs] , [wʌn] / [fɔːr] [paɪnt] [ɒv; əv] [piːtʃ] ['brændi] , - / [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
9 quarts of water and ice , 1 / 4 pint of peach brandy , 31 / 2 pounds of sugar .
9 夸脱 的 水 和 冰 , 1 / 4 品脱 的 桃 白兰地 , - / 2 磅 的 糖 .

9夸脱水和冰，1/4品脱桃子白兰地，3.5磅糖。

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['lemən] [dʒuːs] ,
Dissolve the sugar in a little water , add the lemon juice ,
溶解 这 糖 在 一个 小的 水 , 添加 这 柠檬 汁 ,

将糖溶于少量水中，加入柠檬汁，

[ðen] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ænd; ənd] ['ɔːlsəʊ] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [piːs] [ɒv; əv] [aɪs]
then the liquor and also 2 quarts of water and a large piece of ice
然后 这 酒 和 还 2 夸脱 的 水 和 一个 大的 片 的 冰
.
.
.

然后是酒，还有 2 夸脱水和一大块冰。

[let] [ðɪs] [bruː] [tuː] ['aʊəz] [ɔː(r)] [mɔː(r)] .
Let this brew two hours or more .
让 这 酿造 二 小时 或者 更多的 .

让它浸泡两个小时或更长时间。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ə'baʊt] - [tuː; tə] - [kwɔːts] .
This will make about 13 to 15 quarts .
这 将要 制作 关于 - 到 - 夸脱 .

这样大约可以做出 13 到 15 夸脱。

[smɔːlə(r)] [k'wɒntɪtɪz] [ɪn] [seɪm] [prə'pɔːʃ(ə)n] . [-]
Smaller quantities in same proportion . [87]
较小的 数量 在 相同的 部分 . [-]

数量较少，比例相同。[87]

['kændɪz] [ænd; ənd] [nʌts] .
CANDIES AND NUTS .
糖果 和 坚果 .

糖果和坚果。

['ɑːmənd] [kriːmz] , ['wɔːlnʌt] [kriːmz] , ['tʃɒklət] [kriːmz] .
Almond Creams , Walnut Creams , Chocolate Creams .
杏仁 乳霜 , 核桃 乳霜 , 巧克力 乳霜 .

杏仁奶油、核桃奶油、巧克力奶油。

[tuː; tə] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] [ˌeɪ diː 'diː] [æn; ən] ['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
To the white of 1 egg add an equal quantity of cold water ,
到 这 白色的 的 1 蛋 添加 一个 平等的 数量 的 寒冷的 水 ,

在1个鸡蛋的蛋白中加入等量的冷水，

[stɜː(r)] [ɪn] [wʌn] [paʊnd] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)] , ['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [wɪð] [ðə; ði]
stir in 1 pound confectioner's sugar , flavor with vanilla , and stir with the
搅拌 在 1 磅 糖果商 糖 , 味道 和 香草 , 和 搅拌 和 这
[hænd] [ʌn'tɪl] [faɪn] ,
hand until fine ,
手 直到 美好的 ,

加入1磅糖粉，用香草精调味，用手搅拌至细腻。

[ðen] [məʊld] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] , [ænd; ənd] [drɒp] ['ɪntuː] ['meltɪd] ['tʃɒklət] .
then mold into small balls , and drop into melted chocolate .
然后 模具 进入 小的 球 , 和 降低 进入 融化 巧克力 .

然后捏成小球，放入融化的巧克力中。

[fɔː(r); fə(r)] ['wɔːlnʌt] [kriːmz] , [meɪk] [kriːm] [æz; əz] [ə'bʌv] , [ænd; ənd] [məʊld] ['ɪntuː] ['lɑːdʒə(r)] [bɔːlz] ,
For walnut creams , make cream as above , and mold into larger balls ,
为了 核桃 乳霜 , 制作 奶油 作为 多于 , 和 模具 进入 更大的 球 ,

对于核桃奶油，按照上述方法制作奶油，然后捏成较大的球状。

['pleɪsɪŋ] [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [ɒn] ['aɪðə(r)] [saɪd] .
placing 1 / 2 an English walnut on either side .
放置 1 / 2 一个 英语 核桃 在 任何一个 边 .

两侧各放半颗英国胡桃木。

['ɔːlsəʊ] , [fɔː(r); fə(r)] ['ɑːmənd] [kriːmz] , [ðə; ði] [seɪm] [kriːm] [æz; əz] [ə'bʌv] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,
Also , for almond creams , the same cream as above , and cover the blanched almonds with it ,
还 , 为了 杏仁 乳霜 , 这 相同的 奶油 作为 多于 , 和 覆盖 这 焯水 杏仁 和 它 ,

另外，制作杏仁奶油时，使用与上述相同的奶油，并将其涂抹在焯过的杏仁上。

['fɔːmɪŋ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ænd; ənd] ['rəʊlɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] .
forming them into balls and rolling them in granulated sugar .
成型 他们 进入 球 和 滚动 他们 在 颗粒状 糖 .

将它们揉成球状，然后在砂糖中滚一滚。

['tʃɒklət] [kriːmz] .
Chocolate Creams .
巧克力 乳霜 .

巧克力奶油。

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [θriː] [ɒv; əv] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] , [bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] [wen] [drɒpt] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
1 cup water to 3 of white sugar , boil till it thickens when dropped in cold water ,
1 杯子 水 到 3 的 白色的 糖 , 熬 直到 它 增厚 什么时候 掉落 在 寒冷的 水 ,

1杯水加3杯白糖，煮至滴入冷水中变稠。

[pʊt] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪ'ðaʊt] ['wɔːtə(r)] ,
put Baker's unsweetened chocolate in a bowl without water ,
放 面包师的 无糖 巧克力 在 一个 碗 没有 水 ,

将贝克牌无糖巧克力放入一个不加水的碗中，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ə'pɒn] [ðə; ði] [stəʊv] .
and place it in a pan of water upon the stove .
和 地方 它 在 一个 平底锅 的 水 之上 这 火炉 .

把它放在炉子上的一锅水中。

[wen] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] [rɪ'muːv(ə)l] , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [ə'pɒn] [ə; eɪ] ['mɑːb(ə)l] [slæb] ,
When the sugar is ready for removal , turn it upon a marble slab ,
什么时候 这 糖 是 准备好 为了 移动 , 转动 它 之上 一个 大理石 板 ,

当糖可以取出时，将其翻转到大理石板上。

[stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [θɪk] , [ðen] [niːd] [tɪl] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [fɔːm] ['ɪntuː] [bɔːlz] .
stir till it becomes thick , then knead till stiff enough to form into balls .
搅拌 直到 它 变成 厚的 , 然后 揉 直到 僵硬的 足够的 到 形式 进入 球 .

搅拌至浓稠，然后揉捏至足够硬挺，可以搓成球状。

[pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [pleɪt] [tɪl] [kəʊld] .
Place on a plate till cold .
地方 在 一个 盘子 直到 寒冷的 .

放在盘子里冷却。

[drɒp] [ðə; ði] [bɔːlz] [ɪn] [ðə; ði] ['tʃɒklət] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [ʃiːt] [ɒv; əv] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] .
Drop the balls in the chocolate , and remove with a fork to a sheet of buttered paper .
降低 这 球 在 这 巧克力 , 和 消除 和 一个 叉 到 一个 床单 的 涂黄油的 纸 .

将小球放入巧克力中，然后用叉子将其取出，放在涂了黄油的纸上。

['tʃɒklət] ['kærəmelz] .
Chocolate Caramels .
巧克力 焦糖 .

巧克力焦糖。

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz] , [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] [mɪlk] , [wʌn] / [fɔː(r)] [paʊnd] ['tʃɒklət] .
1 cup molasses , 2 of sugar , 1 of milk , 1 / 4 pound chocolate .
1 杯子 糖蜜 , 2 的 糖 , 1 的 牛奶 , 1 / 4 磅 巧克力 .

1 杯糖蜜，2 杯糖，1 杯牛奶，1/4 磅巧克力。

[bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] . [-]
Boil twenty minutes . [88]
熬 二十 分钟 . [-]

煮沸二十分钟。[88]

- ['kærəmelz] .
Huyler's Caramels .
- 焦糖 .

胡勒焦糖。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] ['pækɪdʒ] [ɒv; əv] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kʌp] [mɪlk] ,
1 / 2 package of Baker's unsweetened chocolate , 2 pounds brown sugar , 1 cup milk ,
1 / 2 包裹 的 面包师的 无糖 巧克力 , 2 磅 棕色的 糖 , 1 杯子 牛奶 ,

半包贝克牌无糖巧克力，2磅红糖，1杯牛奶，

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] .
1 tablespoon butter , 1 of molasses .
1 汤匙 黄油 , 1 的 糖蜜 .

1 汤匙黄油，1 汤匙糖蜜。

[bɔɪl] [tɪl] ['brɪt(ə)l] .
Boil till brittle .
熬 直到 脆 .

煮至酥脆。

[pɔː(r)] [ɪn] [pænz] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [sk'weəz] .
Pour in pans and cut in squares .
倒 在 平底锅 和 切 在 正方形 .

倒入烤盘，切成方块。

[mə'læsɪz] ['kændi] .
Molasses Candy .
糖蜜 糖果 .

糖蜜糖。

- / [ˌtuː'tuː] [kʌps] [mə'læsɪz] , [wʌn] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgə(r)] ,
21 / 2 cups molasses , 1 of sugar , 1 tablespoon vinegar ,
- / 2 杯子 糖蜜 , 1 的 糖 , 1 汤匙 醋 ,

2.5 杯糖蜜，1 杯糖，1 汤匙醋，

[ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] .
a piece of butter the size of a walnut .
一个 片 的 黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 .

一块核桃大小的黄油。

[bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] ['brɪskli] [ænd; ənd] ['kɒnstəntli] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] .
Boil twenty minutes briskly and constantly , stirring it all the time .
熬 二十 分钟 轻快地 和 不断地 , 搅拌 它 全部 这 时间 .

用大火快速持续煮沸二十分钟，期间要不停搅拌。

[pʊl] [ʌn'tɪl] [waɪt] .
Pull until white .
拉 直到 白色的 .

拉至变白。

['kəʊkəˌnʌt] ['kændi] .
Cocoanut Candy .
椰子 糖果 .

椰子糖。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)] , [bɔɪl] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] .
1 / 2 pound sugar , 2 tablespoons water , boil , 1 / 2 pound grated cocoanut .
1 / 2 磅 糖 , 2 汤匙 水 , 熬 , 1 / 2 磅 磨碎的 椰子 .

1/2磅糖，2汤匙水，煮沸，1/2磅磨碎的椰子。

[stɜː(r)] [tɪl] [bɔɪld] [tuː; tə][ə; eɪ] [fleɪk] .
Stir till boiled to a flake .
搅拌 直到 煮沸 到 一个 薄片 .

搅拌至煮成片状。

[pʊt] [ɪn] ['bʌtəd] [tɪnz] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [sk'weəz] , [wen] [kəʊld] .
Put in buttered tins , and cut in squares , when cold .
放 在 涂黄油的 罐头 , 和 切 在 正方形 , 什么时候 寒冷的 .

放入涂了黄油的烤盘中，冷却后切成方块。

[kriːm] ['kændi] .
Cream Candy .
奶油 糖果 .

奶油糖果。

[wʌn][paɪnt]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː][paɪnt]['wɔːtə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgə(r)] .
1 pint granulated sugar , 1 / 2 pint water , 1 tablespoon vinegar .
1 品脱 颗粒状 糖 , 1 / 2 品脱 水 , 1 汤匙 醋 .

1 品脱砂糖，1/2 品脱水，1 汤匙醋。

[bɔɪl] [æz; əz] [mə'læsɪz] ['kændi] , [bʌt; bət][duː; də] [nɒt] [stɜː(r)] .
Boil as molasses candy , but do not stir .
熬 作为 糖蜜 糖果 , 但 做 不是 搅拌 .

像熬制糖蜜一样煮沸，但不要搅拌。

[wɜːk] [ɪn] [və'nɪlə] [æz; əz][juː; jʊ] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː] .
Work in vanilla as you pull it .
工作 在 香草 作为 你 拉 它 .

边拉边加入香草精。

[nʌt] ['kændi] .
Nut Candy .
坚果 糖果 .

坚果糖。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [kʌp] [mɪlk] .
2 cups sugar , 1 / 2 cup milk .
2 杯子 糖 , 1 / 2 杯子 牛奶 .

2 杯糖，1/2 杯牛奶。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , [ðen] [biːt] [tɪl] [waɪt] , ['ædɪŋ] [nʌts] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Boil ten minutes , then beat till white , adding nuts and vanilla .
熬 十 分钟 , 然后 打 直到 白色的 , 添加 坚果 和 香草 .

煮沸十分钟，然后搅打至颜色变白，加入坚果和香草精。

[spred] [ɒn] [tɪnz] [tuː; tə] [kuːl] .
Spread on tins to cool .
传播 在 罐头 到 凉爽的 .

涂抹在罐子上冷却。

[kʌt] [ɪn] [sk'weəz] .
Cut in squares .
切 在 正方形 .

切成方块。

['pepəmɪnt] .
Peppermints .
薄荷糖 .

薄荷糖。

[θriː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [θriː] / [fɔːr] [kʌp] ['bʌtə(r)] .
3 cups sugar , 3 / 4 cup butter .
3 杯子 糖 , 3 / 4 杯子 黄油 .

3 杯糖，3/4 杯黄油。

[bɔɪl] [tə'geðə(r)] ['sev(ə)n] [ɔː(r)] [eɪt] ['mɪnɪts] .
Boil together seven or eight minutes .
熬 一起 七 或者 八 分钟 .

一起煮七八分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [wʌn] / [eit] [-]
Remove from the fire , and stir in 1 / 8 [89]
消除 从 这 火 , 和 搅拌 在 1 / 8 [-]

从火上移开，拌入 1/8[89]

['tiːspuːn] [kriːm] ['tɑːtə(r)] , [wʌn] / [fɔːr] [dræm] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ɒv; əv] ['pepəmɪnt] .
teaspoon cream tartar , 1 / 4 drachm of oil of peppermint .
茶匙 奶油 鞑靼 , 1 / 4 德拉克马 的 油 的 薄荷 .

一茶匙塔塔粉，1/4 德拉克姆薄荷油。

[biːt] [ʌn'tɪl] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [drɒp] [ɒn] ['bʌtəd] [pleɪts] , [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['dɒlə(r)] .
Beat until cool enough to drop on buttered plates , the size of a dollar .
打 直到 凉爽的 足够的 到 降低 在 涂黄油的 盘子 , 这 尺寸 的 一个 美元 .

搅拌至冷却到可以滴在涂了黄油的盘子上，大小与一美元硬币相当。

['vɪnɪgə(r)] ['kændi] .
Vinegar Candy .
醋 糖果 .

醋糖。

- / [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , - / [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] .
21 / 2 cups sugar , 11 / 2 of water , 1 / 2 of vinegar .
- / 2 杯子 糖 , - / 2 的 水 , 1 / 2 的 醋 .

2.5 杯糖，1.5 杯水，0.5 杯醋。

[duː; də] [nɒt] [stɜː(r)] .
Do not stir .
做 不是 搅拌 .

不要搅拌。

[kuːl] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [pʊl] .
Cool quickly and pull .
凉爽的 迅速地 和 拉 .

快速冷却后拉出。

['bʌtə(r)] [skɒtʃ] .
Butter Scotch .
黄油 苏格兰威士忌 .

奶油糖果。

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz] , [wʌn] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] / [ˌtuː'tuː] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
1 cup molasses , 1 of brown sugar , 1 / 2 of butter .
1 杯子 糖蜜 , 1 的 棕色的 糖 , 1 / 2 的 黄油 .

1 杯糖蜜，1 杯红糖，1/2 块黄油。

[wen] ['nɪəli] [dʌn] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [ɪf] [wɪʃt] [tuː; tə][biː; bi] ['pʊld] ,
When nearly done , add a little grated nutmeg , and if wished to be pulled ,
什么时候 几乎 完毕 ， 添加 一个 小的 磨碎的 肉豆蔻 ， 和 如果 希望 到 是 拉 ，

快做好时，加入少许磨碎的肉豆蔻，如果想拉丝的话，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['səʊdə] .
a pinch of soda .
一个 捏 的 苏打 .

一小撮苏打水。

[kɔːn] ['kændi] .
Corn Candy .
玉米 糖果 .

玉米糖。

[pɒp] [ðə; ði] [kɔːn] , [pɪk] [aʊt] [ɔːl] [ðæt] [ɪz] [gʊd] , [ænd; ənd] [paʊnd] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,
Pop the corn , pick out all that is good , and pound it a little ,
流行音乐 这 玉米 ， 挑选 出去 全部 那 是 好的 ， 和 磅 它 一个 小的 ，

爆好玉米粒，挑出好的部分，稍微捣碎一下。

[dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kræk] [ˌaɪ 'tiː] .
just enough to crack it .
只是 足够的 到 裂缝 它 .

刚好足以将其裂开。

[bɔɪl] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)] , [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
Boil about 2 teacups of molasses and a little sugar , with a piece of butter ,
熬 关于 2 茶杯 的 糖蜜 和 一个 小的 糖 ， 和 一个 片 的 黄油 ，

将约两茶杯糖蜜、少许糖和一小块黄油一起煮沸。

[saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] .
size of a walnut .
尺寸 的 一个 核桃 .

核桃大小。

[ðen] ([wen] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [bɔɪld] [ə'baʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['kændi]) , [stɜː(r)][ɪn] [ðə; ði] [kɔːn] ,
Then (when the mixture is boiled about as much as for candy) , stir in the corn ,
然后 （ 什么时候 这 混合物 是 煮沸 关于 作为 很多 作为 为了 糖果 ）， 搅拌 在 这 玉米 ，

然后（当混合物煮至与制作糖果时差不多的时间），拌入玉米粒，

[ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː] ['bʌtəd] [tɪnz] .
and pour into buttered tins .
和 倒 进入 涂黄油的 罐头 .

然后倒入涂了黄油的烤盘中。

['ɒrɪndʒ] [drɒps] .
Orange Drops .
橙子 滴 .

橙汁。

[greɪt] [ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv][wʌn] ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] [skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs] , ['teɪkɪŋ] [keə(r)][tuː; tə][rɪ'dʒekt]
Grate the rind of 1 orange and squeeze the juice , taking care to reject
格特 这 果皮 的 1 橙子 和 挤 这 汁 , 采取 关心 到 拒绝
[ðə; ði] [siːdz] .
the seeds .
这 种子 .

将1个橙子的皮磨碎，挤出汁液，注意去除籽。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][tɑː'tærɪk]['æsɪd] ,
Add to this a pinch of tartaric acid ,
添加 到 这 一个 捏 的 酒石酸 酸 ,

再加入一小撮酒石酸。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [fɔːm] [ɪn] [bɔːlz] [ðə; ði][saɪz]
then stir in confectioner's sugar till it is stiff enough to form in balls the size
然后 搅拌 在 糖果商 糖 直到 它 是 僵硬的 足够的 到 形式 在 球 这 尺寸
[ɒv; əv][ə; eɪ] [smɔːl] ['mɑːb(ə)l] .
of a small marble .
的 一个 小的 大理石 .

然后加入糖粉搅拌，直到面团足够硬，可以捏成小弹珠大小的球状。

['hʌni] ['kændi] .
Honey Candy .
蜂蜜 糖果 .

蜂蜜糖果。

[θriː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['hʌni] .
3 cups sugar , 1 of water , 3 tablespoons honey .
3 杯子 糖 , 1 的 水 , 3 汤匙 蜂蜜 .

3 杯糖，1 杯水，3 汤匙蜂蜜。

[bɔɪl] [tɪl] [fɪt][fɔː(r); fə(r)] ['pʊlɪŋ] . [-]
Boil till fit for pulling . [90]
熬 直到 合身 为了 拉 . [-]

煮至适合拉丝。[90]

['tæfi] — [nəʊ] . [wʌn] .
Taffy — No . 1 .
太妃糖 — 不 . 1 .

太妃糖——排名第一。

[wʌn] / [ˌtuː'tuː] [paʊnd] ['tʃɒklət] , [kʌt] [faɪn] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː][ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] /
1 / 2 pound chocolate , cut fine , 2 cups sugar , 2 of molasses , 1 /
1 / 2 磅 巧克力 , 切 美好的 , 2 杯子 糖 , 2 的 糖蜜 , 1 /
[ˌtuː'tuː] [kʌp] [mɪlk] ,
2 cup milk ,
2 杯子 牛奶 ,

半磅巧克力，切碎；2杯糖；2杯糖蜜；半杯牛奶

[piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] , ['fleɪvərɪŋ] .
piece of butter the size of an egg , flavoring .
片 的 黄油 这 尺寸 的 一个 蛋 , 调味 .

一块鸡蛋大小的黄油，用于调味。

[bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Boil twenty minutes .
熬 二十 分钟 .

煮沸二十分钟。

[kuːl] [ænd; ənd] [mɑːk] [ɒf] [ɪn] [sk'weəz] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] .
Cool and mark off in squares just before it is cold .
凉爽的 和 标记 离开 在 正方形 只是 前 它 是 寒冷的 .

冷却后，趁其尚未完全冷却时，用方格标记出来。

['tæfi] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Taffy — No . 2 .
太妃糖 — 不 . 2 .

太妃糖——2号。

[sɪks] [kʌps] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] , [wʌn] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
6 cups white sugar , 1 of vinegar , 1 of water .
6 杯子 白色的 糖 , 1 的 醋 , 1 的 水 .

6 杯白糖，1 杯醋，1 杯水。

[bɔɪl] [wʌn] - [hɑːf] ['aʊə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Boil one - half hour without stirring .
熬 一 - 一半 小时 没有 搅拌 .

煮沸半小时，无需搅拌。

[wen] [dʌn] , [stɜː(r)] [ɪn] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːn] ['səʊdə] , [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .
When done , stir in 1 tablespoon butter and 1 teaspoon soda , dissolved in hot water .
什么时候 完毕 , 搅拌 在 1 汤匙 黄油 和 1 茶匙 苏打 , 溶解 在 热的 水 .

完成后，加入1汤匙黄油和1茶匙小苏打（用热水溶解）。

['siːz(ə)n] [wɪð] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [pʊl] .
Season with vanilla , and pull .
季节 和 香草 , 和 拉 .

加入香草精调味，然后拉丝。

['evətən] ['tæfi] .
Everton Taffy .
埃弗顿 太妃糖 .

埃弗顿太妃糖。

- / [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [θriː] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] , - / [ˌtuː'tuː] [tiː] - [kʌps] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
11 / 2 pounds brown sugar , 3 ounces butter , 11 / 2 tea - cups cold water .
- / 2 磅 棕色的 糖 , 3 盎司 黄油 , - / 2 茶 - 杯子 寒冷的 水 .

1.5磅红糖，3盎司黄油，1.5茶杯冷水。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , [wɪð] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən] , ['ædɪŋ] [dʒuːs] , [wen] [dʌn] .
Boil all together , with the rind of 1 lemon , adding juice , when done .
熬 全部 一起 , 和 这 果皮 的 1 柠檬 , 添加 汁 , 什么时候 完毕 .

将所有食材一起煮沸，加入1个柠檬的皮，煮好后加入柠檬汁。

['sɔːltɪd] ['ɑːməndz] .
Salted Almonds .
咸的 杏仁 .

咸杏仁。

[fɜːst] [ʃel] , [ðen] [pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] , [rɪ'muːv] [skɪnz] ,
First shell , then pour boiling water over them , remove skins ,
第一的 壳 , 然后 倒 沸腾 水 超过 他们 , 消除 皮肤 ,

先剥壳，然后用沸水冲洗，再剥去外皮。

[pʊt] [ɪn] ['beɪkɪŋ] - [pæn] [wɪð] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [stɜː(r)] ['friːkwəntli] [wɪð] [spuːn] , [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] [braʊn] ,
put in baking - pan with small pieces of butter , stir frequently with spoon , just before brown ,
放 在 烘烤 - 平底锅 和 小的 件 的 黄油 , 搅拌 频繁地 和 勺子 , 只是 前 棕色的 ,

放入烤盘，加入小块黄油，用勺子经常搅拌，直到快要变成棕色即可。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [wen] [braʊn] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['ʌv(ə)n] .
sprinkle with salt , and when brown remove from oven .
撒 和 盐 , 和 什么时候 棕色的 消除 从 烤箱 .

撒上盐，烤至棕色后从烤箱中取出。

['sɔːltɪd] ['ɑːməndz] , [wɪð] [ɔɪl] .
Salted Almonds , with Oil .
咸的 杏仁 , 和 油 .

盐渍杏仁，配油。

[fɜːst] [blɑːntʃ] [ðə; ði] ['ɑːməndz] , [ðen] [θrəʊ] [ðem; ðəm] , [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,
First blanch the almonds , then throw them , a few at a time ,
第一的 焯水 这 杏仁 , 然后 扔 他们 , 一个 很少 在 一个 时间 ,

先将杏仁焯水，然后分批放入碗中。

['ɪntuː][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [swiːt] - [ɔɪl] ; [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [braʊn] [ɪ'nʌf] ,
into a sauce - pan of boiling sweet - oil ; as soon as brown enough ,
进入 一个 酱 - 平底锅 的 沸腾 甜的 - 油 ; 作为 很快 作为 棕色的 足够的 ,

放入一锅沸腾的甜油中；待其变成棕色后，

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] [tuː; tə] [əb'zɔːb] [ðə; ði] ['sɜːpləs] [ɔɪl] ;
take them out and put them on brown paper to absorb the surplus oil ;
拿 他们 出去 和 放 他们 在 棕色的 纸 到 吸收 这 剩余 油 ;
['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] . [-]
sprinkle with salt . [91]
撒 和 盐 . [-]

将它们取出，放在牛皮纸上吸去多余的油；撒上盐。[91]

['ɪndeks] .
INDEX .
指数 .

指数。

[bred] —
Bread —
面包 —

面包-

['æp(ə)l] ['bɪskɪt] , -
Apple Biscuit , 41
苹果 饼干 , -

苹果饼干，41

['brekfəst] [dʒemz] , -
Breakfast Gems , 39
早餐 宝石 , -

早餐精选，39

[braʊn] [bred] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Brown Bread — No . 1 , 37 "
棕色的 面包 — 不 . 1 , - "

棕面包——1号，37英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , - "
" No . 2 , 37 "
" 不 . 2 , - "

“第2号，37”

" [nəʊ] . [θriː] , -
" No . 3 , 37
" 不 . 3 , -

“第3、37号

[bʌnz] ， -
Buns ， 40
面包 ， -

面包，40个

['kɒfi] [keɪk] ， -
Coffee Cake ， 39
咖啡 蛋糕 ， -

咖啡蛋糕，39

[kɔːn] [bred] — [nəʊ] . [wʌn] ， - "
Corn Bread — No . 1 ， 38 "
玉米 面包 — 不 . 1 ， - "

玉米面包——1号，38英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] ， - "
" No . 2 ， 38 "
" 不 . 2 ， - "

“第2号，38”

" ([raɪs]) ， -
" (rice) ， 39
" (米) ， -

（大米），39

[kɔːn] [miːl] ['mʌfɪn] ， -
Corn Meal Muffins ， 39
玉米 一顿饭 松饼 ， -

玉米粉松饼，39

['ɪŋglɪʃ] ['mʌfɪn] ， -
English Muffins ， 38
英语 松饼 ， -

英式松饼，38

[frentʃ] [rəʊlz] ， -
French Rolls ， 40
法语 卷 ， -

法式面包卷，40个

['greɪəm] [rəʊlz] ， -
Graham Rolls ， 40
格雷厄姆 卷 ， -

格雷厄姆·罗尔斯，40岁

['hɒmɪni] [keɪk] ， -
Hominy Cake ， 41
玉米粥 蛋糕 ， -

玉米糕，41

['hʌklbəri] [keɪk] ， -
Huckleberry Cake ， 41
越橘 蛋糕 ， -

越橘蛋糕，41

['mʌfɪn] — [nəʊ] . [wʌn] ， -
Muffins — No . 1 ， 37
松饼 — 不 . 1 ， -

松饼——1号，37

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] ， -
" No . 2 ， 38
" 不 . 2 ， -

“第2号，38

" ([reɪzd]) , -
" (raised) , 38
" (提高) , -

（提高），38

['pɑːkə(r)] [haʊs] [rəʊlz] , -
Parker House Rolls , 40
帕克 房子 卷 , -

帕克豪斯餐包，40

[raɪs] [bred] , -
Rice Bread , 39
米 面包 , -

米面包，39

['wɔfəlz] , -
Waffles , 41
华夫饼 , -

华夫饼，41

['brekfəst] ['dɪʃɪz] —
Breakfast Dishes —
早餐 菜肴 —

早餐菜肴——

[bə'nɑːnəz] , -
Bananas , 12
香蕉 , -

香蕉，12

[beɪkt] [biːnz] , -
Baked Beans , 13
烘焙 豆子 , -

烤豆，13

" [egz] , -
" Eggs , 11
" 鸡蛋 , -

鸡蛋，11

" ['pepəz] , -
" Peppers , 12
" 辣椒 , -

辣椒，12

[egz] ([ˌeɪ 'juː]['maɪˌrɑːn]) , [wɪð] [ə'spærəgəs] , -
Eggs (au miron) , with Asparagus , 12
鸡蛋 (au 米隆) , 和 芦笋 , -

鸡蛋（au miron），配芦笋，12

[fɪʃ] [bɔːlz] , -
Fish Balls , 13
鱼 球 , -

鱼丸，13

['ɒmlət] , [beɪkt] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Omelet , Baked — No . 1 , 11 "
煎蛋卷 , 烘焙 — 不 . 1 , - "

烤蛋饼——1号，11英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , - "
" No . 2 , 11 "
" 不 . 2 , - "

“第2号，11”

" [bred] , - "
" **Bread** , **11** "
" 面包 , - "

面包，11

" [kɔːn] , -
" **Corn** , **12**
" 玉米 , -

玉米，12

[pə'teɪtəʊz] , [wɪð] [tʃiːz] , -
Potatoes , **with** **Cheese** , **13**
土豆 , 和 奶酪 , -

土豆配奶酪，13

[ˌvɜːmɪ'tʃeli] , -
Vermicelli , **13**
粉丝 , -

粉丝，13

[keɪk] —
Cake —
蛋糕 —

蛋糕-

['ɑːmənd] [drɒp] [keɪk] , -
Almond **Drop** **Cake** , **43**
杏仁 降低 蛋糕 , -

杏仁蛋糕，43

['eɪndʒl] [keɪk] , -
Angel **Cake** , **43**
天使 蛋糕 , -

天使蛋糕，43

['æp(ə)l] [keɪk] ([ɪn] ['leɪəz]) , -
Apple **Cake** (**in** **layers**) , **47**
苹果 蛋糕 (在 层) , -

苹果蛋糕（分层），47

[bred] [keɪk] , -
Bread **Cake** , **55**
面包 蛋糕 , -

面包蛋糕，55

['tʃɒklət] [keɪk] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Chocolate **Cake** — **No** . **1** , **45** "
巧克力 蛋糕 — 不 . 1 , - "

巧克力蛋糕——1号，45英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , - "
" **No** . **2** , **45** "
" 不 . 2 , - "

“第2号，45”

" [nəʊ] . [θriː] , -
" **No** . **3** , **46**
" 不 . 3 , -

“第3号，46

" [ləʊf] [keɪk] , -
" **Loaf** **Cake** , **46**
" 面包 蛋糕 , -

“面包蛋糕，46”

" ['kærəmel] [keɪk] , -
" Caramel Cake , 46
" 焦糖 蛋糕 , -

焦糖蛋糕，46

['kɒfi] [keɪk] , -
Coffee Cake , 53
咖啡 蛋糕 , -

咖啡蛋糕，53

[kəʊld]['wɔːtə(r)] [keɪk] , -
Cold Water Cake , 49
寒冷的 水 蛋糕 , -

冷水蛋糕，49

['kʊkiz] , ['bɒstən] , -
Cookies , Boston , 53
曲奇饼 , 波士顿 , -

Cookies，波士顿，53

" [fruːt] , -
" Fruit , 53
" 水果 , -

水果，53

" [mə'læsɪz] , -
" Molasses , 54
" 糖蜜 , -

糖蜜，54

" [hɑːts] [ænd; ənd] [raʊndz] , -
" Hearts and Rounds , 54
" 红心 和 回合 , -

《红心大战》，54

" ['hɜːrmɪt] , - [-]
" Hermits , 53 [92]
" 隐士 , - [-]

“隐士，53[92]

" [rɪtʃ] , -
" Rich , 54
" 富有的 , -

里奇，54岁

" [skɒtʃ] , -
" Scotch , 53
" 苏格兰威士忌 , -

苏格兰威士忌，53

[kriːm] [keɪks] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Cream Cakes — No . 1 , 43 "
奶油 蛋糕 — 不 . 1 , - "

奶油蛋糕——1号，43英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , - "
" No . 2 , 43 "
" 不 . 2 , - "

“第2号，43”

" [nəʊ] . [θriː] , -
" No . 3 , 44
" 不 . 3 , -

“第3号，44

" [pʌfs] , -
" Puffs , 44
" 泡芙 , -

"Puffs，44

['krʌlə(r)] , -
Crullers , 54
甜甜圈 , -

甜甜圈，54

[dɑːk] [keɪk] , -
Dark Cake , 52
黑暗的 蛋糕 , -

黑蛋糕，52

[dɪ'lɪʃəs] [keɪk] , -
Delicious Cake , 48
可口的 蛋糕 , -

美味蛋糕，48

['doʊnʌts] , -
Doughnuts , 54
甜甜圈 , -

甜甜圈，54

['feðə(r)] [keɪk] , -
Feather Cake , 48
羽毛 蛋糕 , -

羽毛蛋糕，48

['fedərəl] [keɪk] , -
Federal Cake , 50
联邦 蛋糕 , -

联邦蛋糕，50

[fruːt] [keɪk] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Fruit Cake — No . 1 , 52 "
水果 蛋糕 — 不 . 1 , - "

水果蛋糕——1号，52英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 52
" 不 . 2 , -

"第2号，52

['dʒɪndʒəbred] , -
Gingerbread , 55
姜饼 , -

姜饼，55

" [mə'læsɪz] , -
" Molasses , 55
" 糖蜜 , -

糖蜜，55

" [nəʊ] . [wʌn] , -
" No . 1 , 55
" 不 . 1 , -

"第1号，55

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 55
" 不 . 2 , -

"第2号，55

" ['ʃʊgə(r)] , -
" Sugar , 55
" 糖 , -

糖，55

[gəʊld] [keɪk] , -
Gold Cake , 49
金子 蛋糕 , -

金蛋糕，49

['hærɪs(ə)n] [keɪk] , -
Harrison Cake , 50
哈里森 蛋糕 , -

哈里森蛋糕，50

[aɪs] [kriːm] [keɪk] , -
Ice Cream Cake , 44
冰 奶油 蛋糕 , -

冰淇淋蛋糕，44

['dʒeli] ([fɔː(r); fə(r)] [keɪk]) , -
Jelly (for cake) , 47
果冻 (为了 蛋糕) , -

果冻（用于蛋糕），47

['lemən] ['hʌni] ([fɔː(r); fə(r)] [keɪk]) , -
Lemon Honey (for cake) , 56
柠檬 蜂蜜 (为了 蛋糕) , -

柠檬蜂蜜（用于蛋糕），56

['lemən] [ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] ['dʒeli] [keɪk] , -
Lemon or Orange Jelly Cake , 46
柠檬 或者 橙子 果冻 蛋糕 , -

柠檬或橙子果冻蛋糕，46

['lɪŋkən] [keɪk] , -
Lincoln Cake , 50
林肯 蛋糕 , -

林肯蛋糕，50

['mɑːb(ə)l] [keɪk] , -
Marble Cake , 49
大理石 蛋糕 , -

大理石蛋糕，49

[mə'læsɪz] [plʌm] [keɪk] , -
Molasses Plum Cake , 51
糖蜜 李子 蛋糕 , -

糖蜜李子蛋糕，51

[wʌn] , [tuː] , [θriː] , [fɔː(r)] [keɪk] , -
One , Two , Three , Four Cake , 51
一 , 二 , 三 , 四 蛋糕 , -

一二三四蛋糕，51

[pleɪn] [spaɪs] [keɪk] , -
Plain Spice Cake , 52
清楚的 香料 蛋糕 , -

原味香料蛋糕，52

[paʊnd] [keɪk] , -
Pound Cake , 50
磅 蛋糕 , -

磅蛋糕，50

[paʊnd] [spʌndʒ] [keɪk] , -
Pound Sponge Cake , 50
磅 海绵 蛋糕 , -

磅海绵蛋糕，50

[pɔːk] [keɪk] , -
Pork Cake , 55
猪肉 蛋糕 , -

猪肉饼，55

[kwɪk] ['aɪsɪŋ] ([fɔː(r); fə(r)] [keɪk]) , -
Quick Icing (for cake) , 56
快的 糖霜 (为了 蛋糕) , -

快速糖霜（用于蛋糕），56

[rəʊz] [keɪk] , -
Rose Cake , 48
玫瑰 蛋糕 , -

玫瑰蛋糕，48

['sɪlvə(r)] [keɪk] , -
Silver Cake , 49
银 蛋糕 , -

银饼，49

[snəʊ] [keɪk] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Snow Cake — No . 1 , 48 "
雪 蛋糕 — 不 . 1 , - "

雪饼——1号，48英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 48
" 不 . 2 , -

“第2号，48

[snəʊ] [tiː] [keɪks] , -
Snow Tea Cakes , 52
雪 茶 蛋糕 , -

雪花茶饼，52

[spʌndʒ] [keɪk] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Sponge Cake — No . 1 , 51 "
海绵 蛋糕 — 不 . 1 , - "

海绵蛋糕——1号，51英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 51
" 不 . 2 , -

“第2号，51

[spʌndʒ] [keɪk] , [ɑːnt] - , -
Sponge Cake , Aunt Sharlie's , 50
海绵 蛋糕 , 阿姨 - , -

海绵蛋糕，莎莉阿姨的，50

[spʌndʒ] [keɪk] [tuː; tə][rəʊl] , -
Sponge Cake to roll , 51
海绵 蛋糕 到 卷 , -

卷起的海绵蛋糕，51

['sʌnʃaɪn] [keɪk] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Sunshine Cake — No . 1 , 47 "
阳光 蛋糕 — 不 . 1 , - "

阳光蛋糕——1号，47英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 47
" 不 . 2 , -

“第2号，47

[vɪk'tɔːriə] [keɪk] , -
Victoria Cake , 50
维多利亚 蛋糕 , -

维多利亚蛋糕，50

[waɪt] [keɪk] , -
White Cake , 48
白色的 蛋糕 , -

白蛋糕，48

[waɪt] [keɪk] ([ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs]) , -
White Cake (a delicious) , 48
白色的 蛋糕 (一个 可口的) , -

白蛋糕（美味），48

[waɪt] ['maʊntən] [keɪk] , -
White Mountain Cake , 49
白色的 山 蛋糕 , -

白山蛋糕，49

['kændɪz] [ænd; ənd] [nʌts] —
Candies and Nuts —
糖果 和 坚果 —

糖果和坚果——

['ɑːmənd] , ['wɔːlnʌt] [ɔː(r)] ['tʃɒklət] [kriːmz] , -
Almond , Walnut or Chocolate Creams , 87
杏仁 , 核桃 或者 巧克力 乳霜 , -

杏仁、核桃或巧克力奶油，87

['bʌtə(r)] [skɒtʃ] , -
Butter Scotch , 89
黄油 苏格兰威士忌 , -

奶油糖，89

['tʃɒklət] [kriːmz] , -
Chocolate Creams , 87
巧克力 乳霜 , -

巧克力奶油，87

['kærəmelz] , ['tʃɒklət] , -
Caramels , Chocolate , 87
焦糖 , 巧克力 , -

焦糖，巧克力，87

" - , -
" Huyler's , 88
" - , -

“Huyler's，88

['kəʊkəˌnʌt] ['kændi] , -
Cocoanut Candy , 88
椰子 糖果 , -

椰子糖，88

[kriːm] ['kændi] , -
Cream Candy , 88
奶油 糖果 , -

奶油糖果，88

[kɔːn] ['kændi] , -
Corn Candy , 89
玉米 糖果 , -

玉米糖，89

['hʌni] ['kændi] , -
Honey Candy , 89
蜂蜜 糖果 , -

蜂蜜糖果，89

[mə'læsɪz] ['kændi] , -
Molasses Candy , 88
糖蜜 糖果 , -

糖蜜糖，88

[nʌt] ['kændi] , -
Nut Candy , 88
坚果 糖果 , -

坚果糖，88

['ɒrɪndʒ] [drɒps] , -
Orange Drops , 89
橙子 滴 , -

橙汁，89

['pepəmɪnt] , -
Peppermints , 88
薄荷糖 , -

薄荷糖，88

['tæfi] — [nəʊ] . [wʌn] , -
Taffy — No . 1 , 90
太妃糖 — 不 . 1 , -

太妃糖——1号，90

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 90
" 不 . 2 , -

“第2号，90

" ['evətən] , - [-]
" Everton , 90 [93]
" 埃弗顿 , - [-]

埃弗顿，90[93]

['vɪnɪgə(r)] ['kændi] , -
Vinegar Candy , 89
醋 糖果 , -

醋糖，89

['sɔːltɪd] ['ɑːməndz] , -
Salted Almonds , 90
咸的 杏仁 , -

咸杏仁，90

['sɔːltɪd] ['ɑːməndz] ([wɪð] [ɔɪl]) , -
Salted Almonds (with oil) , 90
咸的 杏仁 (和 油) , -

盐渍杏仁（含油），90

[kriːmz] —
Creams —
乳霜 —

乳霜——

[bə'nɑːnə] [kriːm] ， -
Banana Cream , 60
香蕉 奶油 ， -

香蕉奶油，60

[bə'veərɪən] [kriːm] [wɪð] ['piːtʃɪz] ， -
Bavarian Cream with Peaches , 61
巴伐利亚 奶油 和 桃子 ， -

巴伐利亚桃子奶油，61

[ʃæm'peɪn] ['dʒeli] ， -
Champagne Jelly , 61
香槟酒 果冻 ， -

香槟果冻，61

['ʃɑːlət] [rʌs] ， -
Charlotte Russe , 61
夏洛特 俄罗斯 ， -

夏洛特·鲁斯，61岁

['kɒfi] [bə'veərɪən] ， -
Coffee Bavarian , 60
咖啡 巴伐利亚 ， -

巴伐利亚咖啡，60

['kɒfi] ['dʒeli] ， -
Coffee Jelly , 61
咖啡 果冻 ， -

咖啡果冻，61

['dʌtʃəs] ， -
Duchess , 59
公爵夫人 ， -

公爵夫人，59岁

['lemən] ， -
Lemon , 60
柠檬 ， -

柠檬，60

['paɪnæp(ə)l] ， -
Pineapple , 59
菠萝 ， -

菠萝，59

['rʌʃ(ə)n] ， -
Russian , 59
俄语 ， -

俄罗斯人，59岁

['spæniʃ] ， -
Spanish , 60
西班牙语 ， -

西班牙语，60

['ɒntreɪz] —
Entrees —
主菜 —

主菜——

[biːf] [ləʊf] ， -
Beef Loaf , 21
牛肉 面包 ， -

牛肉饼，21

" [rəʊl] , -
" Roll , 21
" 卷 , -

"卷，21

[tʃi:z] [stɪks] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Cheese Sticks — No . 1 , 26 "
奶酪 棍子 — 不 . 1 , - "

芝士条——1号，26英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 26
" 不 . 2 , -

"第2、26号

['tʃɪkɪn] ['terəpɪn] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Chicken Terrapin — No . 1 , 19 "
鸡 龟 — 不 . 1 , - "

鸡龟——1号，19英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , - "
" No . 2 , 19 "
" 不 . 2 , - "

"第2号，19"

" [nəʊ] . [θriː] , -
" No . 3 , 19
" 不 . 3 , -

"第3期，19

" [fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] , -
" for Lunch , 20
" 为了 午餐 , -

午餐，20

" ([prest]) , -
" (pressed) , 20
" (按下) , -

（按下），20

- [lə'renzəʊ] , -
Canapie Lorenzo , 22
- 洛伦佐 , -

卡纳皮耶·洛伦佐，22岁

[kræb] ['kriːəʊl] , -
Crab Creole , 22
螃蟹 克里奥尔语 , -

蟹肉克里奥尔，22

" ['kʌtlits] , -
" Cutlets , 22
" 肉饼 , -

肉排，22

" ['devəld] , -
" Deviled , 21
" 魔鬼 , -

"魔鬼，21

" [tuː; tə][fraɪ] [sɒft] - [ʃeld] , -
" to fry soft - shelled , 21
" 到 炒 柔软的 - 带壳 , -

炸软壳蛋，21

[miːt] ['sæləd] , -
Meat Salad , 25
肉 沙拉 , -

肉沙拉，25

['ɔɪstə(r)z] , [beɪkt] [ɪn][ðə; ði] [ʃel] , -
Oysters , baked in the shell , 23
牡蛎 , 烘焙 在 这 壳 , -

烤牡蛎（带壳），23

['ɔɪstə(r)z] , ['kʌrid] , -
Oysters , Curried , 24
牡蛎 , 咖喱 , -

咖喱牡蛎，24

" ['fænsi] [rəʊst] , -
" Fancy Roast , 24
" 想要 烤 , -

"特级烘焙，24

[ʃrɪmp] [stjuː] , -
Shrimp Stew , 23
虾 炖 , -

虾炖菜，23

[swiːt] [bredz] , -
Sweet Breads , 25
甜的 面包 , -

甜面包，25

['terəpɪn] [stjuː] , -
Terrapin Stew , 23
龟 炖 , -

海龟炖菜，23

[viːl] [ləʊf] , -
Veal Loaf , 25
小牛肉 面包 , -

小牛肉饼，25

[welʃ] [reə(r)] - [bɪt] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Welsh Rare - bit — No . 1 , 25 "
威尔士语 稀有的 - 少量 — 不 . 1 , - "

威尔士稀有马铃薯——1号，25英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 25
" 不 . 2 , -

"第2号，25

[fɪʃ] —
Fish —
鱼 —

鱼-

[braʊn] [fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] , -
Brown Fish Chowder , 17
棕色的 鱼 浓汤 , -

棕鱼浓汤，17

['fɪnən] , -
Finnan Haddies , 16
芬南 黑线鳕 , -

芬南·哈迪斯，16岁

[fɪʃ] [ə; eɪ][lɑː] [k'rem] , -
Fish a la Creme , 15
鱼 一个 拉 奶油 , -

奶油鱼，15

[nɔː'wiːdʒən] [fɪʃ] [dɪʃ] , -
Norwegian Fish Dish , 15
挪威 鱼 盘子 , -

挪威鱼料理，15

[stʌft] [smelt] , -
Stuffed Smelt , 16
填充 冶炼 , -

酿胡瓜鱼，16

[aɪs] [kriːm] —
Ice Cream —
冰 奶油 —

冰淇淋-

[aɪs] [kriːm] , -
Ice Cream , 73
冰 奶油 , -

冰淇淋，73

[bə'nɑːnə] , -
Banana , 73
香蕉 , -

香蕉，73

['lɑːlə] [rʊk] , -
Lalla Rookh , 73
拉拉 鲁克 , -

拉拉·鲁克，73岁

[miːts] —
Meats —
肉类 —

肉类——

[bɔɪld] [hæm] , -
Boiled Ham , 27
煮沸 火腿 , -

水煮火腿，27

[kɑːvz] [hed] [stjuː] , -
Calves Head Stew , 27
小牛 头 炖 , -

小牛头炖菜，27

[tʃɒps] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] , -
Chops and Tomato Sauce , 27
排骨 和 番茄 酱 , -

猪排配番茄酱，27

['kɪdni] [stjuː] , -
Kidney Stew , 28
肾 炖 , -

肾脏炖菜，28

['ʃiːps] [tʌŋ] , -
Sheep's Tongue , 28
羊的 舌头 , -

羊舌，28

['spænɪʃ] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [tʌŋ] , -
Spanish Recipe for Cooking Tongue , 28
西班牙语 食谱 为了 烹饪 舌头 , -

西班牙烹饪牛舌的食谱，28

['tʃesnʌt] ['stʌfɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [kweɪl] , -
Chestnut Stuffing for Quail , 29
板栗 馅 为了 鹌鹑 , -

栗子馅鹌鹑，29

['stʌfɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['tɜːkɪz] , - [-]
Stuffings for Turkeys , 29 [94]
馅料 为了 火鸡 , - [-]

火鸡馅料，29[94]

['pɪklz] —
Pickles —
泡菜 —

泡菜——

['kjuːkʌmbə(r)]['kætsəp; 'kætsʌp] , -
Cucumber Catsup , 79
黄瓜 番茄酱 , -

黄瓜番茄酱，79

" [sɔːs] , -
" Sauce , 83
" 酱 , -

酱汁，83

" ['pɪklz] , -
" Pickles , 79
" 泡菜 , -

泡菜，79

[ɔɪl] ['pɪklz] , -
Oil Pickles , 81
油 泡菜 , -

油腌菜，81

[piːtʃ] ['tʃʌtni] , -
Peach Chutney , 82
桃 酸辣酱 , -

桃子酸辣酱，82

[swiːt] ['pɪkld] [fɪgz] , - "
Sweet Pickled Figs , 80 "
甜的 腌制 无花果 , - "

甜腌无花果，80英寸

" ['piːtʃɪz] , - "
" Peaches , 80 "
" 桃子 , - "

“桃子，80”

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

《烹饪蓝皮书》(The Cookery Blue Book)
第5/5页

" [təˈmɑːtəʊz] , - "
" Tomatoes , 80 "
" 西红柿 , - "

“西红柿，80”

" [ˈwɔːtəmelən] , -
" Watermelon , 81
" 西瓜 , -

西瓜，81

[təˈmɑːtəʊ][ˈkætsəp; ˈkætsʌp] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Tomato Catsup — No . 1 , 79 "
番茄 番茄酱 — 不 . 1 , - "

番茄酱——1号，79英寸

" [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
" No . 2 , 79
" 不 . 2 , -

“第2号，79

[təˈmɑːtəʊ] [sɔɪ] , -
Tomato Soy , 82
番茄 大豆 , -

番茄酱油，82

[vəˈmɒnt] [ˈpɪklz] , -
Vermont Pickles , 81
佛蒙特 泡菜 , -

佛蒙特泡菜，81

[paɪz] —
Pies —
馅饼 —

馅饼——

[ˈlemən] [ɔː(r)] [ˈɒrɪndʒ] ([pleɪn]) , -
Lemon or Orange (plain) , 58
柠檬 或者 橙子 (清楚的) , -

柠檬或橙子（原味），58

" ([rɪtʃ]) , -
" (rich) , 58
" (富有的) , -

（富裕的），58

" [tɑːrts] , -
" Tarts , 58
" 蛋挞 , -

馅饼，58

[mɪns] [miːt] , -
Mince Meat , 57
剁碎 肉 , -

肉馅，57

[mɒk] [mɪns] [miːt] — [nəʊ] . [wʌn] , - " "
Mock Mince Meat — No . 1 , 57 " "
嘲笑 剁碎 肉 — 不 . 1 , - " "

仿肉馅——1号，57英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 57
" 不 . 2 , -

“第2号，57

[pʌf] [peɪst] , -
Puff Paste , 57
噗 粘贴 , -

酥皮糊，57

[prɪ'zɜːvz] [ænd; ənd][dʒæmz] —
Preserves and Jams —
果酱 和 果酱 —

蜜饯和果酱——

['eɪprɪkɒt][dʒæm] , -
Apricot Jam , 76
杏 果酱 , -

杏子果酱，76

['brændi] ['piːtʃɪz] , -
Brandy Peaches , 77
白兰地 桃子 , -

白兰地桃子，77

['kʌrənt] ['dʒeli] , -
Currant Jelly , 76
黑醋栗 果冻 , -

醋栗果冻，76

[fɪg] [dʒæm] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Fig Jam — No . 1 , 75 "
如图 果酱 — 不 . 1 , - "

无花果酱——1号，75英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 76
" 不 . 2 , -

“第2号，76

[ˌɪzə'belə] [greɪp] [dʒæm] , -
Isabella Grape Jam , 76
伊莎贝拉 葡萄 果酱 , -

伊莎贝拉葡萄果酱，76

['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] — [nəʊ] . [wʌn] , -
Orange Marmalade — No . 1 , 75
橙子 果酱 — 不 . 1 , -

橙子果酱——1号，75

['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
Orange Marmalade — No . 2 , 75
橙子 果酱 — 不 . 2 , -

橙子果酱——2号，75

['paɪnæp(ə)l] [prɪ'zɜːv] , -
Pineapple Preserve , 76
菠萝 保存 , -

菠萝果酱，76

[prɪ'zɜːvd] [greɪps] , -
Preserved Grapes , 77
保存完好 葡萄 , -

蜜饯葡萄，77

['pʊdɪŋz] —
Puddings —
布丁 —

布丁——

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋ] ([beɪkt]) , -
Apple Dumpling (baked) , 69
苹果 饺子 (烘焙) , -

苹果饺子（烤制），69

" ['pʊdɪŋz] , -
" Puddings , 69
" 布丁 , -

布丁，69

" [pæn] - ['daʊdi] , -
" Pan - dowdy , 70
" 平底锅 - 土气的 , -

潘道迪，70

" ['seɪgəʊ] , -
" Sago , 70
" 西米 , -

萨戈，70

" ['sʊflei] , -
" Soufflé , 69
" 舒芙蕾 , -

舒芙蕾，69

['eɪprɪkɒt][ɔː(r)] [piːtʃ] , -
Apricot or Peach , 72
杏 或者 桃 , -

杏或桃，72

['bætə(r)] , -
Batter , 64
连击 , -

巴特，64

['blækbəri] , -
Blackberry , 71
黑莓 , -

黑莓，71

['bɒstən] [ˌθæŋks'gɪvɪŋ] , -
Boston Thanksgiving , 71
波士顿 感恩 , -

波士顿感恩节，71

['bɜːlɪŋtən] , -
Burlington , 63
伯灵顿 , -

伯灵顿，63

['tʃɒklət] , -
Chocolate , 72
巧克力 , -

巧克力，72

['krækə(r)] , -
Cracker , 66
饼干 , -

Cracker，66

[dɛl'mɑnɪkoʊ] , -
Delmonico , 66
德尔莫尼科 , -

德尔莫尼科，66岁

['ɪŋglɪʃ] [plʌm] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
English Plum — No . 1 , 67 "
英语 李子 — 不 . 1 , - "

英国李子——1号，67英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 68
" 不 . 2 , -

“第2号，68

[fɪg] , -
Fig , 63
如图 , -

图 63

['ɪndiən] , -
Indian , 66
印度 , -

印度人，66岁

[kɪs] , -
Kiss , 64
吻 , -

吻，64

['lemən] [bred] , -
Lemon Bread , 66
柠檬 面包 , -

柠檬面包，66

['ɒrɪndʒ] [fləʊt] , -
Orange Float , 64
橙子 漂浮 , -

橙汁汽水，64

['pænkeɪk] [wɪð] [fruːt] , -
Pancake with Fruit , 63
饼子 和 水果 , -

水果煎饼，63

[pleɪn] [plʌm] , -
Plain Plum , 68
清楚的 李子 , -

普通李子，68

[pɔː(r); pʊə(r)] [mænz] , -
Poor Man's , 65
贫穷的 男人的 , -

穷人版，65

[pɔː(r); pʊə(r)] [mænz] [raɪs] , -
Poor Man's Rice , 66
贫穷的 男人的 米 , -

穷人的米饭，66

['renɪt] , -
Rennet , 71
凝乳酶 , -

凝乳酶，71

[snəʊ] , -
Snow , 66
雪 , -

斯诺，66岁

[spʌndʒ] , -
Sponge , 70
海绵 , -

海绵，70

['strɔːbəri] ['kʌstəd] , -
Strawberry Custard , 64
草莓 蛋奶冻 , -

草莓卡仕达酱，64

['suːɪt; 'sjuːɪt] — [nəʊ] . [wʌn] , -
Suet — No . 1 , 65
羊脂 — 不 . 1 , -

牛油——第1号，65

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 65
" 不 . 2 , -

“第2号，65

" [nəʊ] . [θriː] , -
" No . 3 , 65
" 不 . 3 , -

“第3号，65

[ˌtæpi'əʊkə] [kriːm] , - [-]
Tapioca Cream , 69 [95]
木薯 奶油 , - [-]

木薯奶油，69[95]

['pʌntʃɪz] —
Punches —
拳击 —

拳击——

[ʃæm'peɪn] , -
Champagne , 85
香槟酒 , -

香槟，85

[dɪ'lɪʃəs] , -
Delicious , 85
可口的 , -

美味，85

[fɔːt] [mək'daʊəl] [eg] [nɒg] , -
Fort McDowell Egg Nog , 85
堡 麦克道尔 蛋 木栓 , -

麦克道尔堡蛋奶酒，85

['lɔɪəl] ['liːdʒən] , -
Loyal Legion , 86
忠诚 军团 , -

忠诚军团，86

[steɪt] [ɒv; əv] ['sku:lkil] , -
State of Schuylkill , 86
状态 的 斯库尔基尔 , -

斯库尔基尔州，86

['sælədz] —
Salads —
沙拉 —

沙拉——

[bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ] , -
Boiled Salad Dressing , 31
煮沸 沙拉 敷料 , -

水煮沙拉酱，31

['kleɪtnz] ['selɪbreɪtɪd] ['sæləd] ['dresɪŋ] , -
Clayton's Celebrated Salad Dressing , 31
克莱顿的 著名 沙拉 敷料 , -

克莱顿招牌沙拉酱，31

['dresɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)][kəʊld] [slɔ:] , -
Dressing for Cold Slaw , 31
敷料 为了 寒冷的 凉拌卷心菜 , -

凉拌卷心菜沙拉的调味汁，31

['sæləd] ['dresɪŋ] , -
Salad Dressing , 32
沙拉 敷料 , -

沙拉酱，32

[tə'mɑ:təʊ]['sæləd] , -
Tomato Salad , 32
番茄 沙拉 , -

番茄沙拉，32

[su:ps] —
Soups —
汤 —

汤——

[ə'spærəgəs] , [eit]
Asparagus , 8
芦笋 , 8

芦笋，8

[bi:n] , [faɪv]
Bean , 5
豆 , 5

豆子，5

[blæk] [bi:n] , [faɪv]
Black Bean , 5
黑色的 豆 , 5

黑豆，5

[bi:f] , [fɔ:r]
Beef , 4
牛肉 , 4

牛肉，4

[bɪsk] , [fɔ:r]
Bisque , 4
浓汤 , 4

浓汤，4

['bu:jɒn; 'bu:jɔ̃] , [θriː]
Bouillon , 3
布永 , 3

布永，3

['kærəmel] , [fɔː(r); fə(r)] ['kʌlərɪŋ] , [naɪn]
Caramel , for Coloring , 9
焦糖 , 为了 染色 , 9

焦糖，用于着色，9

['seləri] , [sɪks]
Celery , 6
芹菜 , 6

芹菜，6

[kriːm] [ɒv; əv] ['seləri] , [sɪks]
Cream of Celery , 6
奶油 的 芹菜 , 6

芹菜奶油，6

[mɒk] [bɪsk] , [faɪv]
Mock Bisque , 5
嘲笑 浓汤 , 5

仿浓汤，5

['mʌʃrʊm] , ['sɛvən]
Mushroom , 7
蘑菇 , 7

蘑菇，7

[ɒks] - [teɪl] , ['sɛvən]
Ox - Tail , 7
牛 - 尾巴 , 7

牛尾，7

[piː] , [griːn] , [sɪks]
Pea , Green , 6
豌豆 , 绿色的 , 6

豌豆，绿色，6

[piː] , ['grænmʌðə(r)] - , [sɪks]
Pea , Grandmother Sawtelle's , 6
豌豆 , 祖母 - , 6

豌豆，索特尔奶奶的，6

[piː] , [splɪt] , [faɪv]
Pea , Split , 5
豌豆 , 分裂 , 5

豌豆，裂开，5

[pə'teɪtəʊ] , [eit]
Potato , 8
土豆 , 8

土豆，8

[suːp] [ə; eɪ][lɑː] ['mɪnɪt] , [naɪn]
Soup a la Minute , 9
汤 一个 拉 分钟 , 9

速成汤，9

[suːp] [ə; eɪ] - , [eit]
Soupe a l'Ognon , 8
汤 一个 - , 8

洋葱汤，8

[tə'mɑːtəʊ] , [wɪ'ðaʊt] [stɒk] , [fɔːr]
Tomato , without stock , 4
番茄 , 没有 库存 , 4

番茄，不加高汤，4

" [mɪlk] , [fɔːr]
" Milk , 4
" 牛奶 , 4

牛奶，4

['vedʒtəb(ə)lz] —
Vegetables —
蔬菜 —

蔬菜-

['ɑːtɪtʃəʊks] , [bɔɪld] , -
Artichokes , boiled , 34
洋蓟 , 煮沸 , -

煮熟的朝鲜蓟，34

" [stʌft] , -
" stuffed , 34
" 填充 , -

“塞满，34

['seləri] [ruːt] , -
Celery Root , 34
芹菜 根 , -

芹菜根，34

['kærəts] , [stjuːd] , -
Carrots , stewed , 34
胡萝卜 , 炖 , -

炖胡萝卜，34

[njuː] ['ɪŋglənd] [kɔːn] ['pʊdɪŋ] , -
New England Corn Pudding , 34
新的 英格兰 玉米 布丁 , -

新英格兰玉米布丁，34

[pə'teɪtəʊz][ɪn] [keɪsɪz] , -
Potatoes in Cases , 33
土豆 在 案例 , -

箱装土豆，33

" [beɪkt] [kriːm] , -
" Baked Cream , 33
" 烘焙 奶油 , -

烤奶油，33

" ['ɛsˌkɑːləpt] , -
" Escalloped , 33
" 扇贝状的 , -

扇贝状，33

['pepəz] , [stʌft] — [nəʊ] . [wʌn] , - "
Peppers , stuffed — No . 1 , 36 "
辣椒 , 填充 — 不 . 1 , - "

酿辣椒——1号，36英寸

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 36
" 不 . 2 , -

“第2号，36

[tə'mɑːtəʊz] , [stʌft] — [nəʊ] . [wʌn] , -
Tomatoes , stuffed — No . 1 , 35
西红柿 , 填充 — 不 . 1 , -

酿番茄——1号，35

[tə'mɑːtəʊz] , [stʌft] — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
Tomatoes , stuffed — No . 2 , 35
西红柿 , 填充 — 不 . 2 , -

酿番茄——2号，35

[skwɒʃ] [ænd; ənd] [kɔːn] , -
Squash and Corn , 35
壁球 和 玉米 , -

南瓜和玉米，35

[-] [nəʊt]
Transcriber's Note
转录员的 笔记

转录者注

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erə(r)z] [wɜː(r); wə(r)] [kə'rektɪd] .
The following typographical errors were corrected .
这 下列的 印刷 错误 是 已更正 .

以下印刷错误已更正。

[peɪdʒ] ['erə(r)] [kə'rekʃn]
Page Error Correction
页 错误 更正

页面错误更正

- ['tʃɪkɪn] [kʌt] ['ɪntuː] [daɪs] ['tʃɪkɪn] [kʌt] ['ɪntuː] [daɪs] ;
19 chicken cut into dice chicken cut into dice ;
- 鸡 切 进入 骰子 鸡 切 进入 骰子 ;

19 鸡肉切丁；

- [θriː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [θriː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ;
19 3 hard - boiled eggs 3 hard - boiled eggs ;
- 3 难的 - 煮沸 鸡蛋 3 难的 - 煮沸 鸡蛋 ;

19 3 个煮鸡蛋 3 个煮鸡蛋；

- [kʊk] - . [waɪ] .
27 cook slowl . y .
- 厨师 - . 是 .

27 慢慢煮。

[kʊk] ['sləʊli] .
cook slowly .
厨师 缓慢地 .

慢慢煮。

- [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] - [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [prə'truːd]
33 it to protude it to protrude
- 它 到 - 它 到 突出

33 使它突出 使它突出

- ['fɪlɪŋ] ['fɪlɪŋ] .
45 Filling Filling .
- 填充 填充 .

45 填充 填充。

- ['frɒstɪŋ] ['frɒstɪŋ] .
46 Frosting Frosting .
- 糖霜 糖霜 .

46 糖霜 糖霜。

- ['fɪlɪŋ] . .
46 Filling . .
- 填充 . .

46 填充..

['fɪlɪŋ] .
Filling .
填充 .

填充。

- ['ʃiːps] [tʌŋ] ['ʃiːps] [tʌŋ]
93 Sheeps Tongue Sheep's Tongue
- 绵羊 舌头 羊的 舌头

93 羊舌头 羊舌头

- ['suːfleɪ] , ['sʊflei] ,
94 Souffle , Soufflé ,
- 舒芙蕾 , 舒芙蕾 ,

94 舒芙蕾，舒芙蕾，

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [wɜːdz] [wɜː(r); wə(r)] [ˌɪnkən'sɪstəntli] [speld] [ɔː(r)] ['haɪfəneɪtɪd] :
The following words were inconsistently spelled or hyphenated :
这 下列的 字 是 不一致 拼写 或者 连字符 :

以下单词拼写不一致或使用了连字符：

[dɪ'zɜːt] - [spuːn] / [dɪ'zɜːtspuːn]
dessert - spoon / dessertspoon
甜点 - 勺子 / 甜点勺

甜点勺 / 甜点匙

[sɔːs] - [pæn] / ['sɔːspən]
sauce - pan / saucepan
酱 - 平底锅 / 平底锅

平底锅/汤锅

[tiː] - [kʌp] / ['tiːkʌp]
tea - cup / teacup
茶 - 杯子 / 茶碗

茶杯

[tiː] - [kʌps] / ['tiːkʌp]
tea - cups / teacups
茶 - 杯子 / 茶杯

茶杯 / 茶杯

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神